GUIDE SECTORIEL de l'AUTOCONTRÔLE pour la PRODUCTION PRIMAIRE VÉGÉTALE

Version 1 dd 18.07.2006

PTMV asbl	AGROFRONT		
Plate-forme de concertation pour la Transformation et le négoce des Matières premières et produits Végétaux	**Algemeen Boerensyndicaat**	**Boerenbond**	**Fédération Wallonne de l'Agriculture**
Av. de Tervuren, 182 B-1150 Bruxelles Tel: +32 (0)2 775 80 63 Fax: +32 (0)2 775 80 75	H. Consciencestraat, 53A B-8800 Roeselare Tel: +32 (0)51 26 08 20 Fax: +32 (0)51 24 25 39	Diestsevest, 40 B-3000 Leuven Tel: +32 (0)16 28 61 01 Fax: +32 (0)16 28 61 09	Chaussée de Namur, 47 5030 Gembloux Tel: +32 (0)81 60 00 60 Fax: +32 (0)81 60 04 46

Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale Version 1 dd 18.07.2006

GUIDE SECTORIEL DE L'AUTOCONTROLE POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE			
REALISATION ET GESTION DE LA VERSION			
Responsable de la réalisation et gestion du contenu :		PTMV asbl - AGROFRONT	
Date de réalisation :		18.07.2006	
Date de la présente version:	Version 1 dd 18.07.2006	Remplace la version:	
Approuvée par :		PTMV asbl - AGROFRONT	
GESTION & CONTROLE			
Date d'entrée en vigueur :			
Gestionnaire administrative du guide sectoriel :		VEGAPLAN.BE asbl	
Contrôle du guide sectoriel :		AFSCA ou Organisme de Contrôle reconnu par l'AFSCA et accrédité pour contrôle du «Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale»	

La version la plus récente du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale se trouve sur le site web du gestionnaire de ce guide sectoriel : www.vegaplan.be.

PTMV asbl - AGROFRONT ne permet qu'après autorisation écrite de rendre ce guide sectoriel disponible à la consultation et de le copier pour usage personnel. Toute autre utilisation est régie par les limitations du droit d'auteur, en particulier pour ce qui est relatif à l'obligation expresse de mentionner la source lors de l'utilisation de certaines parties de cette publication.
PTMV asbl - AGROFRONT ne peut être tenu pour responsable des conséquences éventuelles découlant de l'utilisation de cette publication

Sommaire

1. Introduction 1
1.1 Objet et champ d'application 1
1.2 Groupes et méthode de travail 1
1.3 Moyens et compétences 2
1.3.1 Systèmes de garantie existants 2
1.3.2 Consulting externe 2
1.4 Diffusion 3

2. Termes, définitions et abréviations 5

3. Mode d'emploi à l'attention des agriculteurs 7
3.1 Pourquoi un guide sectoriel de l'autocontrôle ? 7
3.2 Prescriptions d'hygiène 8
3.4 Notification obligatoire 11
3.5 Système d'évaluation 12
3.6 Contrôle 12

4. Prescriptions d'hygiène 13
4.1 Entreprise et bâtiments 13
4.2 Machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit avant les traitements pré- et post-récolte 16
4.3 Directeur d'entreprise, personnel et tiers 18
4.4 Technique de culture et traitement post-récolte 19
4.5 Organismes nuisibles 22
4.6 Aperçu des documents à conserver 26

5. Enregistrement 27
5.1 Identification du producteur 27
5.2 Dossiers IN et OUT 28
5.3 Utilisation de pesticides à usage agricole et de biocides 29
5.4 Enregistrement de la présence d'organismes nuisibles de quarantaine et de maladies 34
5.5 Enregistrement des résultats d'analyses 34
5.6 Aperçu de l'enregistrement 34

6. Notification obligatoire 36
6.1 Généralités 36
6.2 Aperçu des limites de notification pour la production primaire 40

Annexes **46**
Annexe 1. Description de la manipulation **46**
Annexe 2. Procédure de bris de verre **47**
Annexe 3 Passeports phytosanitaires **48**
Annexe 4. Check-liste **49**
Annexe 5. Règlement de certification **50**
1. Objet et domaine d'application 50
2. Généralités 51
3. Conditions pour les OCI et CC 51
4. Procédure de Certification 52
5. Surveillance et contrôle 58
6. Obligations des auditeurs / contrôleurs et des agriculteurs 58
7. Procédure de conseil 59
8. Dispositions finales 59
Annexe 5.1 Organigramme de la certification individuelle et de la certification de groupe 60
Annexe 5.2 Prescriptions pour la relation entre les membres du groupe d'agriculteurs, la gestion interne et le système de gestion pour les CC 61
Annexe 5.3 Prescription pour l'évaluation du système de qualité de la certification de groupe 65
Annexe 5.4 Conditions d'indépendance des OCI et CC 66
Annexe 5.5 Indemnités relatives à l'utilisation du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale 66
Annexe 5.6 Temps d'évaluation minimal dans le cadre d'un audit /contrôle 66
Annexe 5.7 Exigences pour les auditeurs (certification individuelle) et les inspecteurs (certification de groupe) 67
Annexe 5.8 Nouvelle demande 67
Annexe 5.9 Contrat modèle entre agriculteur et OCI / CC 68
Annexe 5.10 Définitions 69
Annexe 6. Contrôle pré-récolte **75**
Annexe 7. Tableau de concordance avec la législation **77**
Annexe 8. Adresses utiles **92**

1. Introduction

1.1 Objet et champ d'application

Ce guide a été rédigé à l'attention des agriculteurs. Les activités suivantes y sont décrites :

- Réception, stockage et utilisation des matières premières :
  - Semences et plants
  - Pesticides à usage agricole et biocides
  - Engrais
- Culture et récolte des produits végétaux à destination de l'alimentation humaine et/ou animale;
- Stockage et transport des produits végétaux primaires récoltés, pour autant que ces activités se déroulent sous la responsabilité de l'entreprise de production;
- Manipulation: p.ex. lavage, tri, couper, emballer, … des produits frais[1].

Les cultures fourragères suivantes ne sont pas traitées dans le présent guide sectoriel : maïs fourrager, betteraves fourragères, prairies.

1.2 Groupes et méthode de travail

Ce document a été établi et approuvé au sein de la plate-forme de concertation **PTMV asbl** et **AGROFRONT**. La PTMV asbl est la Plate-forme de concertation pour la Transformation et le négoce des Matières premières et produits Végétaux. Agrofront est une association de fait regroupant les associations agricoles professionnelles : Boerenbond, Algemeen Boeren Syndicaat (ABS) et Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA). Les adresses des membres du groupe interprofessionnel sont reprises à l'annexe 8, p 92.

Le groupe interprofessionnel ayant élaboré la présente version du guide se compose comme suit :

- 5 représentants d'Agrofront (2 Boerenbond, 1 ABS et 2 FWA)
- 1 représentant de la CBB (Confédération des Betteraviers Belges)
- 1 représentant du CFGC-W (Conseil de Filière Wallonne Grandes Cultures)
- 13 représentants de la PTMV asbl (1 Belgapom, 1 Belgrain, 1 Cefi, 4 Verbond Belgische Tuinbouwveilingen, 3 Vegebe, 2 Subel, 1 PTMV asbl)
- 1 représentant du Centre Maraîcher de Hesbaye
- 1 représentant du secteur du houblon

[1] Voir annexe 1, p 46

Plus de 50% d'agriculteurs sont membres d'un ou de plusieurs de ces groupements professionnels. Par conséquent, le groupe de travail représente plus de 50% du groupe visé dans ce guide sectoriel.

La première version du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale déposé à l'AFSCA était uniquement applicable aux cultures de pommes de terre, de fruits et légumes et de houblon. Cette version a servi de base pour l'élargissement aux grandes cultures suivantes : betteraves sucrières, céréales, oléagineux, protéagineux et chicorée.

L'élaboration du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale appelle à une concertation maximale entre les différents secteurs concernés. Il s'agit d'une approche « bottom-up », basée sur les connaissances et les expériences du terrain. Le premier projet de Guide Sectoriel a été élaboré au sein de la PTMV asbl. Le projet a ensuite été présenté pour discussion au groupe interprofessionnel. Les rapports de concertation sont conservés au siège social de la PTMV asbl (av. de Tervuren, 182, 1150 Bruxelles).

1.3 Moyens et compétences

1.3.1 Systèmes de garantie existants

Le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale, version AGF (Pommes de terre, Fruits & Légumes) était le résultat d'une étude comparative et d'harmonisation basée sur les systèmes de garantie existants, dans lequel les exigences légales tombant sous la compétence de l'AFSCA ont été reprises et ajoutées là où cela s'avérait nécessaire. Ces cahiers des charges sont les suivants : Charte Perfect, Standard Pommes de terre de consommation, Cahier des charges Flandria, Cahier des charges Culture des fruits à pépins respectueuse de l'environnement, Cahier des charges Culture des fraises et fruits des bois respectueuse de l'environnement, Standard Légumes de pleine terre pour l'industrie.

1.3.2 Consulting externe

Pour le développement du concept de Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale, il a été fait appel à :

- Dr. Piet Vanthemsche (à l'époque chef d'entreprise de l'ancien PVT Consult et FaQ.consult)
- Ir. Herman Diricks (à l'époque chef d'entreprise de l'ancien FaQ.consult)

Pour l'élaboration et la rédaction du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale, version AGF (Pommes de terre, Fruits & Légumes), il a été fait appel aux connaissances pratiques et à l'expérience des personnes issues

des secteurs concernés. La coordination et le pilotage de ce Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale ont été pris en charge par une collaboratrice PTMV asbl (Ir. Eva Moens), accompagnée par le Dr. Ilse Van Vlaenderen (IVV Consult, ancienne collaboratrice de PVT Consult et de FaQ.consult). En ce qui concerne les chapitres 4 (Prescriptions d'hygiène) et 5 (Enregistrement), il a de même été fait appel aux connaissances des secteurs et plus particulièrement de la CBB (Confédération des Betteraviers Belges) pour la culture betteravière, de Cefi (Association des fabricants belges de chicorée) pour la chicorée et du CFGC-W (Conseil de Filière Wallonne Grandes Cultures) pour l'extension aux céréales et aux cultures d'oléagineux et de protéagineux. La coordination et l'adaptation de cette version de Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale ont également été confiées à une collaboratrice PTMV (dr. ir. Ine Vervaeke).

1.4 Diffusion

L'asbl VEGAPLAN.BE se charge de la diffusion du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale. Ce document, ainsi que les modalités d'affiliation, sont disponibles sur le site web de Vegaplan.be : www.vegaplan.be.

En outre, le Guide sectoriel pourra être diffusé aux utilisateurs via :

- Les organisations agricoles (ABS, Boerenbond, FWA, CBB);
- Tous les membres de la PTMV asbl (adresses : voir annexe 8, p 92);
- Les organismes de contrôle reconnus par l'AFSCA.

Les producteurs peuvent obtenir des informations auprès des organisations agricoles, des organismes de contrôle qu'ils ont choisis et via les clients affiliés à Vegaplan.be. Une liste des clients affiliés est mise à disposition sur le site web de Vegaplan.be. Le tableau ci-dessous reprend les adresses de contact des membres Agrofront où vous pouvez obtenir toute information relative au guide sectoriel.

Tableau 1. Adresses de contact des membres Agrofront, auprès desquels des informations concernant le Guide Sectoriel peuvent être obtenues

Algemeen Boerensyndicaat	Hendrik Consciencestraat 53A 8800 Roeselare Tel: +32 (0)51 26.08 20 Fax: +32 (0)51 24 25 39 E-mail: abs.smw@skynet.be Web : www.algemeenboerensyndikaat.be
Boerenbond	Diestsevest 40 3000 Louvain Tel: +32 (0)16 28 61 01 Fax: +32 (0)16 28 61 09 E-mail: martine.tilkens@boerenbond.be Website: www.boerenbond.be
Fédération Wallonne de l'Agriculture	Chaussée de Namur 47 5030 Gembloux Tel: +32 (0)81 60 00 60 Fax: +32 (0)81 60 04 46 E-mail: fwa@fwa.be Website : www.fwa.be

2. Termes, définitions et abréviations

ABS : Algemeen Boerensyndicaat

Agro-Service : Centrale Nationale Agro-Service asbl

Apfaca : Association professionnelle des fabricants belges d'alimentation composée animale

AFSCA : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

AGF : Pommes de terre – Fruits – Légumes (Aardappelen – Groenten – Fruit)

AGROFRONT : Plate-forme de concertation des organisations agricoles représentatives de la filière de la production primaire végétale (Algemeen Boerensyndicaat, Boerenbond et Fédération Wallonne de l'Agriculture)

AM : Arrêté Ministériel

AR : Arrêté Royal

ARMB : Association Royale des Meuniers Belges

BB : BoerenBond

Belgapom: Union professionnelle (u.p.) belge reconnue pour le négoce et la transformation belges de pommes de terre

Belgrain: Association du négoce céréalier belge

CBB : Confédération des Betteraviers Belges

CC: Controle Centrum – Centre de contrôle

Cefi : Association des fabricants belges de chicorée

CFGC-W: Conseil de Filière Wallonne Grandes Cultures

COP: Céréales, Oléagineux et Protéagineux

DA : Délai d'attente : après un traitement phytosanitaire, délai obligatoire à respecter avant de pouvoir récolter

FWA: Fédération Wallonne de l'Agriculture

LAVA : LAVA (Logistieke en Administratieve VeilingAssociatie) scrl est une association coopérative de 6 criées de fruits et légumes situées en Belgique. Le but de LAVA est d'améliorer et de développer la coopération entre les différentes associations de producteurs

Limite de notification : Valeur à partir de laquelle un exploitant doit faire une notification obligatoire auprès de l'AFSCA pour un paramètre donné, selon les modalités fixées dans l'AM du 22 /01/2004 relatif à la notification obligatoire

LMR : Limite Maximale de Résidus : la teneur maximale en résidus est le niveau de concentration le plus élevé légalement autorisé pour un résidu de pesticides dans ou sur un produit alimentaire ou un aliment pour animaux, constaté sur base des bonnes pratiques agricoles et de

l'exposition la plus faible des consommateurs qui est nécessaire en vue de la protection des consommateurs (Règlement n° 396/2005)

LOD: Limit of Detection, seuil de détection : la plus petite quantité d'une substance pouvant être observée dans un échantillon donné. Lorsqu'il s'agit de substances pour lesquelles il n'y a pas de teneur admissible, la capacité de détection est la plus faible concentration à laquelle une méthode peut démontrer qu'un échantillon est véritablement pollué

NUBELT : Union nationale des exportateurs de fruits et légumes en Belgique

OCI : Organisme de Certification / Controle – Instelling

OGM : Organismes Génétiquement Modifiés

Production Primaire Végétale : La production de plantes et de fruits et de produits végétaux destinée au négoce et à la transformation en produits alimentaires, au marché du frais et à l'alimentation animale

PTMV asbl: Plate-forme de concertation pour la Transformation et le négoce des Matières premières et produits Végétaux, en abrégé PTMV asbl. Il s'agit d'une association sans but lucratif regroupant les associations représentatives du négoce et de la transformation des matières végétales primaires

Qualité de base : Comporte les exigences légales en matière de sécurité du produit (sous la compétence de l'AFSCA)

SIGEC : système intégré de gestion et de contrôle. Le système SIGEC comprend 5 parties : des bases de données automatiques, un système d'identification pour les parcelles agricoles, un système pour l'identification et l'enregistrement des animaux, des demandes de subvention et un système intégré pour les contrôles administratifs et les inspections sur le terrain

Subel : Association des Producteurs de Sucre Belges

UPC : Unité Provinciale de Contrôle de l'AFSCA

VBT: Verbond van de Belgische Tuinbouwveilingen (association des criées belges)

VEGAPLAN.BE asbl : Association sans but lucratif fondée sous la dénomination « asbl VEGAPLAN.BE » (en abrégée en « VEGAPLAN.BE »), ayant pour objet social la gestion administrative du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale

Vegebe : Association des industries de transformation, des négociants et des exportateurs de légumes pour l'industrie

3. Mode d'emploi à l'attention des agriculteurs

3.1 Pourquoi un guide sectoriel de l'autocontrôle ?

Afin de satisfaire à l'Arrêté Royal relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité (AR 14/11/2003), un exploitant peut utiliser un guide rédigé par le secteur et approuvé par l'AFSCA. Pour garantir la sécurité alimentaire et la traçabilité au travers de l'entièreté de la chaîne alimentaire, chaque maillon doit se tenir aux différentes prescriptions légales. C'est à cet effet que le présent guide a été élaboré pour le secteur de la production primaire végétale.

Ce guide reprend les exigences, pour le secteur de la production primaire végétale, relatives à la sécurité alimentaire et à la traçabilité et tombant sous la compétence de l'AFSCA. De même, l'AFSCA est compétente pour certains aspects relatifs à la qualité. En ce qui concerne les pommes de terre, fruits et légumes, ces aspects sont repris dans le chapitre 10 du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour le négoce et l'industrie des pommes de terre, fruits et légumes. Ces exigences relatives à la qualité ne sont pas reprises dans le présent guide sectoriel.

L'autocontrôle ou le self-contrôle interne forme la base du présent guide. Cela signifie que l'agriculteur, grâce à ce document, vérifie lui-même si son exploitation répond aux prescriptions de ce cahier de charges. Cet autocontrôle est néanmoins soumis à un « contrôle externe de l'autocontrôle ». Ce contrôle d'entreprise externe peut être effectué par un organisme de certification agréé par l'AFSCA ou par l'AFSCA elle-même. Outre le contrôle d'entreprise, il y a également l'échantillonnage et le contrôle pré-récolte de la présence de nitrates et de résidus de pesticides à usage agricole pour les cultures de différentes variétés de salades et de céleri (voir aussi Annexe 6. p 75).

Le système d'autocontrôle décrit dans ce document est basé sur différents éléments:

- **Les prescriptions d'hygiène générales (chap. 4, p 13)**
- **L'enregistrement (chap. 5, p 27)**
- **La notification obligatoire (chap. 6, p 36)**
- **Annexes (p 46)**

☝ Le présent document contient toutes les prescriptions relatives à la législation tombant sous la compétence de l'AFSCA et d'application pour la production primaire végétale au 31 mai 2006. Les agriculteurs doivent cependant **satisfaire à tout moment à la législation en vigueur**. Le présent document sera adapté annuellement en fonction des modifications apportées à la législation et de la nouvelle législation.

3.2 Prescriptions d'hygiène

Les prescriptions générales d'hygiène sont au centre du présent guide sectoriel. Ces prescriptions font office de mode d'emploi à l'attention des agriculteurs et comportent les mesures d'hygiène à respecter sous forme de prescriptions concrètes.

Il faut faire la distinction entre les prescriptions horizontales et les prescriptions verticales.

- ➲ **Prescriptions horizontales** : elles concernent toutes les activités
- ➲ **Prescriptions verticales** : elles s'appliquent uniquement à certaines activités

Les prescriptions horizontales sont hachurées en gris dans les chapitres 5 et 6 de la check-liste. Le tableau ci-dessous donne un aperçu des activités auxquelles les prescriptions verticales sont applicables. Les exigences verticales sont à chaque fois marquées d'un code précisant l'activité à laquelle elles se réfèrent.

Tableau 2. Aperçu des activités du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale ainsi que leurs codes correspondants

Activité	Code
Pommes de terre sans stockage	A
Pommes de terre avec stockage	A s
Légumes, marché du frais, cultures sous abri	G vm b
Légumes, marché du frais, cultures de plein air	G vm o
Légumes industriels, grandes cultures	IG a
Légumes industriels, cultures intensives	IG i
Fraises et fruits des bois	ZF
Fruits à pépins (pommes et poires)	HF
Céréales, cultures d'oléagineux et de protéagineux	COP
Céréales, cultures d'oléagineux et de protéagineux avec stockage[2]	COP s
Betteraves sucrières	B
Chicorée	C
Houblon	H

C'est uniquement pour les légumes que la distinction est faite entre les cultures destinées à l'industrie ou au marché du frais. Quelques exigences spécifiques sont liées au stockage des pommes de terre et des céréales, ainsi qu'aux cultures

[2] Stockage: lorsque l'exploitant garde les COP pour une durée supérieure à 6 semaines

d'oléagineux et de protéagineux. Les fruits sont toujours cultivés pour le marché du frais. Lorsque la qualité des fruits est insuffisante, ceux-ci peuvent être acheminés vers l'industrie.
Les tableaux ci-dessous reprennent les cultures tombant, par type d'activité, sous : cultures agricoles, céréalières, oléo- et protéagineuses.

1. Légumes industriels, agricole : IG a

Dans le cas de légumes à destination de l'industrie, il n'y a pas d'intervention de l'agriculteur lors de la première manipulation.

Tableau 3. Aperçu des légumes industriels, agricole[3]

- Ciboulette
- Chou frisé
- Haricot
- Aneth
- Pois
- Cerfeuil
- Céleri-rave*
- Chou-rave*
- Panais
- Persil
- Navet
- Betterave rouge
- Salsifis
- Bette
- Epinard
- Thym
- Oignon
- Carotte
- Oseille

* Remarque: les cultures marquées d'un astérisque (*) apparaissent dans les groupes de produits « agricole » et « intensif ». Le cas échéant, leur classement se fera en fonction des activités de l'entreprise.

2. Légumes industriels, intensif : IG i

Dans le cas des légumes cultivés de manière intensive, la première manipulation a lieu dans l'exploitation agricole. Cela signifie que les actions telles que laver, couper et préparer au marché du frais sont exécutées par le producteur même (voir aussi annexe 1, p 46).

[3] Cette liste n'est pas exhaustive

Tableau 4. Aperçu des légumes à destination de l'industrie, intensif[4]

- Endives (larges feuilles)
- Cornichons
- Céleri à côtes
- Chou-fleur
- Brocoli
- Courgette
- Céleri-rave*
- Chou-rave*
- Poireau
- Rhubarbe
- Chou rouge
- Chou de Milan
- Chou ordinaire
- Chou de Bruxelles
- Chou blanc

* Les cultures qui apparaissent dans les groupes de produits « agricole » et « intensif ». Le cas échéant, leur classement se fera en fonction des activités de l'entreprise.

3. Légumes à destination du marché du frais

Il s'agit de tous les légumes cultivés pour le marché du frais : que ce soit en pleine terre ou en plein air (G vm o) ou sous abri (verre ou plastique), sur substrat ou non (G vm b).

4. COP

Tableau 5. Aperçu des céréales et des cultures d'oléagineux et de protéagineux

- Avoine (*Avena sativa* L.)
- Epeautre (*Triticum spelta* L.)
- Froment d'hiver (*Triticum aestivum* L.)
- Froment de printemps (*Triticum aestivum* L.)
- Orge d'hiver (*Hordeum vulgare* L.)
- Orge de printemps (*Hordeum vulgare* L.)
- Seigle (*Secale cereale* L.)
- Triticale (*Triticum secale* L.)
- Maïs (*Zea mays* L.), seulement maïs grain sec
- Colza (*Brassica napus* L.)
- Tournesol (*Helianthus annuus* L.)
- Lin oléagineux (*Linum usitassimum* L.)
- Pois protéagineux (*Pisum sativum* L.)
- Féverole (*Vicia faba* L.)
- Lupin blanc (*Lupinus albus* L.)
- Lupin bleu (*Lupine angustifolius* L.)

[4] Cette liste n'est pas exhaustive

3.3 Enregistrement

L'AR relatif à l'autocontrôle, la traçabilité et la notification obligatoire impose aux producteurs de la production primaire végétale de conserver des registres au minimum pendant 5 ans. Le chapitre 5 (p 27) explique comment conserver ces données de manière simple et efficace.

Il faut tout d'abord faire l'inventaire des données à tenir à jour. Cet enregistrement peut se faire de différentes manières. Si les informations figurent sur des documents existants (p.ex. formulaires SIGEC, étiquettes, factures, résultats d'analyses, …), on peut y faire référence pour procurer les données demandées. Certains secteurs et/ou acheteurs ont déjà établi des formulaires d'enregistrement spécifiques (p.ex. cahiers de champ, journal de pulvérisations, fiches parcelle, …) pouvant servir à l'enregistrement. L'agriculteur doit néanmoins s'assurer que ces documents soient classés de manière ordonnée et, si nécessaire, compléter les données manquantes. Enfin, un format d'enregistrement pré-établi est proposé. Ce format n'est pas obligatoire mais peut servir de base pour un enregistrement correct.

Les registres sont la propriété de l'agriculteur et ne peuvent être demandés que par :

- Le client, uniquement lorsque qu'un accord préalable a eu lieu (pour l'enregistrement des parcelles ou des cultures, l'accord suivant est de rigueur : l'agriculteur garde l'original, le client reçoit une copie);
- Le contrôleur externe chargé de contrôler le respect des exigences figurant dans le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale, à savoir : l'AFSCA, les Centres de Contrôle (CC) d'un groupe d'agriculteurs ou l'Organisme de Certification (OCI) ;
- L'AFSCA dans le cadre de la traçabilité lorsque des anomalies graves du produit sont constatées;
- L'AFSCA dans le cas des contrôles pré récolte.

3.4 Notification obligatoire

Tout exploitant de la chaîne alimentaire doit satisfaire à la notification obligatoire lorsqu'un produit peut s'avérer dangereux pour la santé humaine, animale ou végétale (AM 22/01/2004). Dans le cas de la production primaire végétale, la notification obligatoire se traduit concrètement par l'obligation, pour l'agriculteur, de prévenir l'Agence Fédérale pour la Sécurité Alimentaire lorsqu'il suppose ou possède la preuve qu'un produit représente un danger potentiel pour la santé humaine ou animale. Les maladies de quarantaine ou les maladies de plantes représentant un danger pour l'homme, l'animal ou les végétaux doivent également être notifiées. Un formulaire de notification a été établi à cet effet. Les modalités pratiques de notification sont reprises dans le chapitre 6, p 36.

3.5 Système d'évaluation

Le non-respect ou le manquement vis-à-vis des exigences donne lieu à :

- Des non-conformités graves (de type A), ou
- Des non-conformités légères (de type B), ou
- Des remarques,

selon la gravité des conséquences du manquement sur la sécurité alimentaire ou selon l'importance du manquement (total ou partiel).
Les non-conformités de type A doivent être éliminées endéans une période définie (min. 1 mois – max. 12 mois, selon la nature du manquement). Les non-conformités sont mentionnées dans un rapport au moment de l'évaluation. L'exploitant est tenu de compléter ce rapport par la description des mesures correctives entreprises. Un audit complémentaire est organisé durant la période convenue afin de contrôler uniquement les manquements constatés. Cet audit a lieu sur place ou administrativement. Les non-conformités de type B sont également mentionnées dans le rapport de contrôle. Ces non-conformités doivent être éliminées avant l'audit de suivi. Plusieurs remarques concernant un même sujet peuvent entraîner une non-conformité de type B. Plusieurs non-conformités B peuvent entraîner une non-conformité de type A.
La 3ème colonne (MNC) des tableaux du chapitre 4 indique la non-conformité maximale pouvant être attribuée lors d'un manquement à cette exigence.

3.6 Contrôle

La validation de la mise en place d'un système d'autocontrôle fiable au sein de toute entreprise peut se faire :

- Par l'AFSCA ;
- Par un organisme de certification accrédité, agréé par l'AFSCA à cet effet ;
- Par un centre de contrôle, certifié et accrédité par un organisme de certification. L'organisme de certification doit être reconnu par l'AFSCA.

L'agriculteur se soumet aux contrôles et aux prélèvements d'échantillons et donne suite - si d'application - à toutes les demandes d'exécution de mesures au niveau des cultures ou de l'hygiène de l'entreprise prescrites par l'AFSCA.

L'agriculteur souscrit au plan sectoriel d'échantillonnage et d'analyse de résidus (si d'application). Il souscrit également au contrôle pré-récolte pour les cultures de salade, salade iceberg, laitue romaine, salade feuille de chêne, Lollo rossa, Lollo bionda, chicorée, chicorée frisée, salade de radicchio, céleri et poires (voir aussi annexe 6, p 75).

4. Prescriptions d'hygiène

4.1 Entreprise et bâtiments

Code	Acti-vité	M NC	Description de l'exigence
1.1 Stockage de pesticides à usage agricole et de biocides			
1.1.1	**Applicable à toutes les activités**	A	Les pesticides à usage agricole et les biocides sont entreposés dans un local fermant à clef exclusivement destiné à cet effet (local phyto) ou dans une armoire adéquate répondant aux exigences suivantes : - Fermé à clef et non accessible aux enfants et aux personnes non autorisées.
1.1.2		+	- Sur chaque porte d'accès direct située dans une paroi différente doivent figurer, de façon visible, les indications obligatoires *"tête de mort"* avec les mentions *"poison"* et (dans le cas d'un local) *"accès interdit aux personnes non autorisées".*
1.1.3		B	- Eclairage de qualité : dans le cas d'un local, il y a un éclairage électrique; dans le cas d'une armoire phyto, un éclairage est prévu à proximité de l'armoire. Un éclairage de qualité permet en permanence la lecture correcte des étiquettes.
1.1.4		A	- Les produits dangereux (produits de classe A présentés dans la partie 1 de l'annexe 10 de l'AR du 28/02/94) ne peuvent être entreposés dans les locaux d'habitation, les étables, les locaux de manipulation. La porte d'accès du local de stockage de ces pesticides ne peut donner sur ces locaux.
1.1.5		+	- Sec.
1.1.6		+	- Aération efficace. Par exemple une ouverture spécifique est prévue à cet effet.
1.1.7		+	- Protection contre le gel (dans le cas du stockage de pesticides à usage agricole et biocides liquides).
1.1.8		A	Le local phyto / l'armoire phyto ne peuvent contenir que des pesticides à usage agricole et des biocides. Ces produits sont obligatoirement conservés dans leur emballage d'origine et accompagnés de leur étiquette d'origine.
1.1.9		A	Les pesticides à usage agricole et biocides périmés ou destinés à des fins privées sont rangés ensemble avec la mention "périmé" et/ou "privé".

1.1.10		A	Conserver les conditionnements des pesticides et biocides vides et rincés (de produits utilisés) en sécurité et les remettre au système de collecte de « Phytofar Recover".
1.1.11		A	Un appareillage de pesage et/ou de mesure adéquat est présent.
1.2 Locaux de manipulation et de stockage; locaux de production NE S'APPLIQUE PAS aux entreprises sans activités de manipulation et/ou de stockage			
1.2.1	**Ne s'applique pas aux entreprises sans activités de manipulation et/ou de stockage**	A	Les bâtiments où sont manipulés et / ou stockés des produits végétaux, sont propres et en bon état. Les murs, fenêtres, portes et plafonds sont intacts et faciles à nettoyer.
1.2.2		A	Tous les bâtiments sont pourvus d'éclairage suffisant. Lorsque l'éclairage fixe est installé directement au-dessus des produits récoltés, prévoir un éclairage incassable, protégé (housse) ou muni d'une coiffe protectrice.
1.2.3		A	Eviter la présence d'animaux nuisibles et les combattre dans les locaux de production, de stockage et de manipulation. Lors de l'usage d'un produit de lutte contre les organismes nuisibles, il doit s'agir d'un biocide agréé pour cette utilisation durant le stockage. Son utilisation ne peut permettre aucune forme de contamination du produit stocké.
1.2.4		A	Il n'y a pas de verre brisé dans les bâtiments. Tout verre brisé: les fenêtres brisées, fêlées, les lampes cassées, miroirs ébréchés, etc. sont remplacés selon la procédure bris de verre (voir annexe 2, p 46).
1.2.5		A	Ne pas utiliser de thermomètres au mercure non protégés. Si possible, il est conseillé d'utiliser d'autres thermomètres que les thermomètres au mercure.
1.2.6		A	Il est interdit de fumer, de manger et de boire dans les espaces de manipulation, de conditionnement et de stockage.
1.2.7		B	L'agriculteur affichera les pictogrammes suivants dans l'entrepôt et dans les espaces de conditionnement et de manipulation: – Pictogramme 'interdiction de fumer' – Pictogramme 'interdiction de manger et de boire' (à l'exception de l'eau) – Pictogramme 'animaux domestiques interdits'

1.2.8	**Ne s'applique pas aux entreprises sans activités de manipulation et/ou de stockage**	A	Les substances dangereuses et leurs déchets sont stockés et manipulés de manière à éviter toute contamination. L'huile, les combustibles et les engrais doivent être entreposés de manière à éviter toute contamination. Une séparation suffisante entre les lieux de manipulation et d'entreposage de produits végétaux et d'autres matériels ou animaux (tels les engrais, l'huile, les combustibles, du bétail,…) est prévue.
1.2.9		A	Les animaux de compagnie ne peuvent pas résider dans les locaux de manipulation et de stockage des produits.
1.2.10		A	Les produits visiblement pourris ou les déchets sont régulièrement évacués hors des zones de production, de manipulation et de stockage.
1.2.11	**As**	+	Les pommes de terre doivent être stockées dans la pénombre afin d'éviter la formation de solanine. L'entrepôt de pommes de terre doit pouvoir être protégé complètement de la lumière du jour.
1.2.12	**H**	+	S'il y a plusieurs variétés végétales dans l'entreprise, celles-ci sont toujours conservées séparément dans les lieux de conservation.
1.2.13		+	Les déchets générés par la récolteuse et la nettoyeuse de tiges lors de la récolte sont automatiquement et directement évacués vers une zone située en dehors des espaces de stockage et de transformation. Les mélanges provoqués accidentellement ne sont pas tolérés.
1.3 Sanitaires			
1.3.1	**G vm o / b HF ZF**	A	Lors de la manipulation de produits primaires végétaux à destination du marché du frais, l'agriculteur et l'horticulteur doivent avoir la possibilité de se laver les mains après avoir utilisé les toilettes.

4.2 Machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit avant les traitements pré- et post-récolte

Code	Acti-vité	MNC	Description de l'exigence
2.1 Exigences générales applicables à toutes les machines (tracteurs, pulvérisateurs, récolteuses, moyens de transport, …)			
2.1.1	**Applicable à toutes les activités**	A	Les machines, appareils et outillages entrant en contact avec le produit avant, pendant et après la récolte sont propres et en bon état.
2.1.2		A	Les machines ne présentent pas de vitres, de lampes, de miroirs, etc. brisés ou fêlés. Les débris de verre sont évacués selon la procédure de bris de verre (voir annexe 2, p 47).
2.1.3		B	Toujours utiliser des lubrifiants alimentaires et biodégradables pour les nouvelles machines, aux endroits où le contact avec le produit récolté est possible. Il ne peut être dérogé à cette règle qu'à condition de présenter, pour chaque machine concernée, un document émanant du constructeur ou de son représentant officiel, établissant que ce type d'huile ne convient pas pour l'utilisation concernée. Cette exigence est une recommandation pour les anciennes machines utilisées .
2.2 Pulvérisateurs			
2.2.1	**Applicable à toutes les activités**	A	Tous les pulvérisateurs servant à pulvériser des pesticides à usage agricole liquides sur le territoire belge doivent être contrôlés conformément aux dispositions légales. Cette exigence ne s'applique pas aux petits appareils dans lesquels la bouillie à pulvériser est mise sous pression à la main ou à l'aide d'un gaz comprimé (y compris l'air) ou dans lesquels la bouille à pulvériser est émise en ayant recours à la gravité, et dans le cas de pulvérisateurs à dos ou à lance. Tout propriétaire de pulvérisateur est tenu de faire contrôler tout pulvérisateur soumis à l'agréation une fois tous les 3 ans et ce, à la date, à l'heure et au lieu de la convocation, même si le matériel vient d'être acheté (neuf ou d'occasion). S'il ne devait pas recevoir de convocation, le propriétaire est tenu de le mentionner à l'organisme de contrôle endéans le mois précédant l'échéance du délai de validité.

2.2.1 suite	**Applicable à toutes les activités**	A	Tous les pulvérisateurs doivent être contrôlés par: - Le Département de Génie rural du Centre wallon de Recherches agronomiques (CRA-W) de Gembloux pour les pulvérisateurs utilisés dans les provinces de Brabant wallon, Hainaut, Liège, Luxembourg et Namur ; - Le Département de Mécanisation, Travail, Construction, Bien-être des animaux et Protection de l'Environnement du Centre de Recherches agronomiques de Gand (CLO-DVL) dans les provinces de Flandre occidentale, Flandre orientale, Anvers, Brabant flamand, Limbourg et dans la région de Bruxelles capitale). Seuls les pulvérisateurs dûment contrôlés peuvent être utilisés durant la période mentionnée sur l'autocollant apposé par l'organisme de contrôle.
2.2.2		A	Les appareils achetés directement à l'étranger doivent être notifiés par l'acheteur au service de contrôle dans les 30 jours.
2.3 Caisses, conteneurs, matériel de conditionnement et palloxes			
2.3.1	**Toutes les activités**	A	Les caisses, les conteneurs, le matériel de conditionnement et les palloxes sont propres et en bon état (pas de parties détachées).
2.3.2		+	Désinfecter les matériels utilisés pour le conditionnement avant et après le contact avec des produits comportant des risques (p.ex. plants).
2.3.3	**H**	+	Les emballages utilisés sont de préférence neufs ou très propres. Aucune inscription pouvant porter à confusion quant au contenu de l'emballage ne peut y figurer (= ballot).
2.3.4		A	Les emballages de houblon préparé sont pourvus de leur étiquette de certification.
2.4 Transport agricole (effectué par l'agriculteur ou pour le compte de l'agriculteur)			
2.4.1	**Applicable à toutes les activités**	A	L'agriculteur prend les précautions nécessaires afin de maintenir propres tous les équipements, récipients, caisses, véhicules, bennes etc. (utilisés pour les produits végétaux). Après utilisation à d'autres fins, le moyen de transport doit être nettoyé.
2.4.2		A	Tout transport est interdit en cas de fuite des conduites d'huile ou de mazout, s'il existe un risque de contact avec le produit végétal.
2.4.3		+	Il est conseillé de désinfecter les moyens de transport avant et après le transport de produits comportant des risques (comme le transport de plants en vrac). Si le transport est effectué par des tiers, l'agriculteur peut demander une preuve de désinfection.

4.3 Directeur d'entreprise, personnel et tiers

Code	Activité	M NC	Description d'exigence
3.1 Application de pesticides à usage agricole et biocides			
3.1.1	**Applicable à toutes les activités**	+	L'agriculteur ne peut appliquer de pesticides à usage agricole de classe A chez un tiers sauf s'il est utilisateur agréé par le SPF Santé Publique. En outre, lorsqu'il désire appliquer des produits de classe A, mentionnés dans l'annexe 10 (AR 28/02/1994), dans sa propre entreprise, il doit également être utilisateur spécialement agréé. L'agriculteur peut toutefois utiliser des pesticides à usage agricole de classe A non mentionnés dans l'annexe 10 dans sa propre entreprise et dans le cadre de ses activités professionnelles.
3.1.2		A	Après tout traitement phyto : ➢ Se laver les mains avec du savon liquide ➢ Se changer (Exception : utilisation d'une cabine de pulvérisation spéciale avec filtre au charbon actif).
3.2 Hygiène			
3.2.1	**Applicable à toutes les activités**	A	L'agriculteur veille à ce que le personnel qui manipule les produits végétaux ne soit pas atteint de maladies qui puissent se transmettre via les végétaux manipulés.
3.2.2		B	L'agriculteur veille à ce que le personnel qui manipule des produits végétaux soit en bonne santé et soit informé des risques sanitaires.
3.3 Agréations			
3.3.1	**A As**	A	L'agriculteur est tenu de disposer d'un agrément auprès de l'AFSCA en vue de la préparation et du conditionnement des pommes de terre de consommation (exception : livraisons à l'industrie, aux entreprises de triage, pommes de terre emballées issues de récoltes propres livrées au consommateur).

4.4 Technique de culture et traitement post-récolte

Code	Activité	MNC	Description de l'exigence
4.1 Matériel de reproduction			
4.1.1	**Applicable à toutes les activités**	A	Le producteur doit veiller à ce que les plants ou semences devant obligatoirement être accompagnés d'un passeport phytosanitaire en soient pourvus. Voir liste en annexe 3, p 48), Le passeport phytosanitaire doit être conservé pendant 1 an minimum. **Remarque** : Les passeports phytosanitaires doivent être conservés pendant un an à l'adresse de l'entreprise. S'ils sont conservés en vue de l'enregistrement des produits entrants (Registre IN, voir p. 28), ils seront conservés pendant 5 ans.
4.1.2		B	Le producteur effectue un contrôle visuel de l'état sanitaire du matériel de reproduction livré.
4.1.3	A A s	A	Afin d'éviter la propagation de maladies et les parasites, il est obligatoire d'utiliser des plants certifiés ou des plants fermiers enregistrés. Un producteur utilisant du matériel non certifié produit par lui-même (des plants fermiers) pour la culture de pommes de terre, doit faire une déclaration écrite avant le 1er mars auprès du responsable de l'UPC de la province concernée. L'étiquette officielle de certification qui porte la mention « passeport phytosanitaire » peut être utilisée à la place d'un passeport phytosanitaire. L'agriculteur doit obligatoirement conserver le passeport phytosanitaire (étiquette officielle de certification) au minimum un an (voir annexe 3, p 48). Sur l'étiquette figure également la mention de désinfection du plant.
4.2 Engrais			
4.2.1	**Applicable à toutes les activités**	A	Hormis les matières fertilisantes ou amendements du sol provenant des ressources naturelles de la ferme elle-même, ou provenant de la ferme d'un tiers sous leur forme d'origine, seuls les engrais et les amendements du sol autorisés sont utilisés.
4.2.2		A	TOUS les engrais et amendements du sol autorisés, achetés en vrac, doivent être pourvus d'une étiquette ou d'un document d'accompagnement transmis par le fournisseur à l'agriculteur.

4.2.3	**Applicable à toutes les activités**	A	Les engrais autorisés et amendements du sols provenant de déchets (p.ex. boues d'épuration, chaux pâteuse, compost, engrais organiques simples, …) doivent: En Wallonie : toujours être pourvus d'un document d'accompagnement (d'après le modèle OWD). En Flandre : pour les cas définis par OVAM, être accompagnés du certificat d'utilisation (p.ex. boues d'épuration). S'il existe des résultats d'analyses, ceux-ci sont conservés durant 5 ans.
4.2.4		A	L'utilisation de boues d'épuration officiellement autorisées par le SFP est en outre interdite sur: – Des herbages et des cultures fourragères si un délai de 6 semaines n'est pas respecté entre l'utilisation et la pâturage ou la récolte ; – Des sols occupés par des cultures maraîchères et fruitières, à l'exception des arbres fruitiers et pour autant que l'utilisation intervienne après la récolte et avant la floraison suivante; – Des sols destinés à des cultures maraîchères ou fruitières qui sont normalement en contact direct avec le sol et qui sont normalement consommées à l'état cru, pendant une période de 10 mois précédant la récolte et pendant la récolte elle-même.
4.3 Pesticides à usage agricole et biocides			
4.3.1	**Applicable à toutes les activités**	A	N'utiliser que des pesticides à usage agricole et des biocides agréés en Belgique pour les applications figurant sur les étiquettes avant et pendant la culture et durant le stockage.
4.3.2		A	Lors de l'application de pesticides à usage agricole, l'utilisateur est tenu de prendre les dispositions nécessaires afin d'éviter de nuire à la santé de l'homme et des animaux utiles et d'occasionner des dégâts aux cultures avoisinantes. Il doit veiller à ce que tout appareil, objet ou véhicule ayant servi lors de l'utilisation du produit soit nettoyé soigneusement et immédiatement.
4.4 Irrigation			
4.4.1	**Toutes activités**	A	Pour l'irrigation, sont utilisées uniquement l'eau de ruisseau, l'eau de puits ouvert, de l'eau de puits, de l'eau de ville ou de l'eau de pluie.

4.5 Dernière eau de rinçage, de lavage et/ou de transport			
4.5.1	G vm o/b HF	A	1. Fruits et légumes prêts à consommer à savoir les tomates et tous les fruits (pommes, poires, …). ➢ Lors du dernier rinçage au niveau de la production primaire : toujours utiliser de l'eau potable ; pour les rinçages précédents, de l'eau non potable peut être utilisée ➢ Eau de transport des pommes et des poires : toujours utiliser de l'eau potable 2. Autres légumes : pommes de terre, navets, carottes, salsifis, poireaux, salade, épinard, … ➢ Eau de lavage afin d'éliminer la terre : de l'eau non-potable peut être utilisée pour autant que cela n'engendre pas d'augmentation des contaminations microbiologiques et chimiques. ➢ Dernière eau de rinçage : utiliser au minimum de l'eau propre, c.à.d. de l'eau qui peut provenir, par exemple, d'un puits et faisant au moins l'objet d'une analyse microbiologique annuelle et respectant le critère suivant : *E. coli* maximum 10.000 UFC/100 ml. Si le critère n'est pas respecté, il faut utiliser de l'eau potable. <u>Eau potable</u>: pour les prescriptions concernant l'eau potable se réfere à l'arrêté royal du 14 janvier 2002 et à la note de l'AFSCA relative à la qualité des eaux dans le secteur alimentaire qui sont disponibles sur le site internet de l'AFSCA. <u>Eau propre</u> : il s'agit d'eau souterraine, de pluie récoltée, de puits. En aucun cas il ne peut s'agir d'eau d'étang, de ruisseau ou de canal. Dans le cas des puits ouverts, il faut pouvoir établir que l'eau amenée est uniquement de l'eau de pluie. En aucune manière l'eau usée ou l'eau de ruisseau ne peut être amenée.Toutes les eaux propres doivent faire l'objet d'une analyse microbiologique annuelle et répondre au critère suivant : *E. coli* maximum 10.000 UFC/100 ml. Si le critère n'est pas respecté, il faut utiliser de l'eau potable. <u>Eau non potable</u> : il s'agit d'eau souterraine, de pluie récoltée, de puits. En aucun cas il ne peut s'agir d'eau d'étang, de ruisseau ou de canal. Dans le cas des puits ouverts, il faut pouvoir établir que l'eau amenée est uniquement de l'eau de pluie. En aucune manière l'eau usée ou l'eau de ruisseau ne peut être amenée.

4.5 Organismes nuisibles

Code	Activité	MNC	Description de l'exigence
5.1 Mesures générales de lutte contre les organismes nuisibles pour les plantes et les produits végétaux			
5.1.1	**Applicable à toutes les activités**	A	L'agriculteur est tenu de lutter contre les organismes nuisibles (de quarantaine) dès qu'il en constate la présence ou lorsqu'un représentant de l'autorité lui en signale la présence. Lors de la présence d'organismes nuisibles, l'agriculteur est tenu de suivre les instructions de l'AFSCA (comme pour le souchet comestible, les nématodes, la chrysomèle des racines de maïs, la pourriture brune, la pourriture annulaire,…), comme la désinfection des machines, appareils, outils, moyens de transport, boîtes, conteneurs, matériaux d'emballage après manipulation des produits contaminés. De plus, il est tenu de détruire les produits contaminés par des organismes nuisibles de façon adéquate (feu bactérien, plantes verticilium, *Xanthomonas fragariae*, …). La liste des organismes de quarantaine figure dans le tableau 7, p 42.
5.1.2		A	L'agriculteur est tenu d'empêcher la floraison, ainsi que la formation et la dissémination des semences de chardons nuisibles par tous les moyens possibles. Sont considérés comme chardons nuisibles:le cirse des champs, le cirse lancéolé, le cirse des marais et le chardon crépu.
5.2 Mesures de lutte contre les nématodes			
5.2.1	**A AS**	A	L'agriculteur doit respecter une rotation des cultures de un sur trois pour la culture des pommes de terre de consommation. Exception : pommes de terre primeurs récoltées avant le 20 juin. Pour les plants de pommes de terre, la rotation est de un sur quatre (ans)
5.3 Mesures de lutte contre la pourriture brune et la pourriture annulaire			
5.3.1	**A As**	A	Les opérateurs qui réceptionnent plus de 5 tonnes de plants de pommes de terre en vingt-quatre heures pour la production de pommes de terre de consommation, et ce, en provenance des pays : Danemark, Allemagne, Grèce, Espagne, Pays-Bas, Portugal, Finlande, Suède, la République Tchèque, Estonie, Lettonie, Hongrie, Pologne, Slovaquie, sont tenus de le notifier à l'UPC de l'AFSCA et de garder ces plants pommes de terre à disposition durant les 10 heures suivant leur arrivée en vue d'un prélèvement éventuel d'échantillons.

5.3.2	**A** **A s**	A	Les mesures suivantes sont à respecter en cas de pourriture brune si les pommes de terre sont cultivées dans les zones protégées de *Arendonk*, *Balen*, *Beerse*, *Berlaar*, *Brecht*, *Dessel*, *Dilsen*, *Geel*, *Grobbendonk*, *Ham*, *Heist-op-den-berg*, *Herentals*, *Herenthout*, *Herselt*, *Hulshout*, *Kasterlee*, *Leopoldsburg*, *Lier*, *Lille*, *Lommel*, *Maaseik*, *Malle*, *Meerhout*, *Merksplas*, *Mol*, *Neerpelt*, *Nijlen*, *Olen*, *Oud-Turnhout*, *Overpelt*, *Ranst*, *Ravels*, *Retie*, *Rijkevorsel*, *Schilde*, *Schoten*, *Turnhout*, *Vorselaar*, *Vosselaar*, *Westerlo*, *Zandhoven et Zoersel* : – Chaque année, avant le 30 avril, au moyen d'un formulaire fixé par l'AFSCA, déclarer toutes ses parcelles de pommes de terre, cultivées ou à cultiver, d'une superficie de plus de 10 ares. Cette déclaration doit être accompagnée d'un (de) plan(s) de situation à l'échelle 1/10.000 sur le(s)quel(s) ces parcelles de pommes de terre sont indiquées.
5.3.3		A	– Avant de procéder à l'irrigation d'une parcelle de pommes de terre, située dans une zone de protection (voir 5.3.2), avec de l'eau autre que de l'eau de surface, rincer entièrement et à fond l'installation utilisée à cette fin avec de l'eau autre que de l'eau de surface.
5.3.4		A	– Lors de l'irrigation, au moyen d'eau de surface, de parcelles autres que de pommes de terre, situées dans une zone de protection (voir 5.3.2), toujours prendre toutes les précautions nécessaires afin d'éviter tout contact entre cette eau de surface et des parcelles de pommes de terre.
5.3.5	**A A s** **IG i / a** **G vm** **o / b**	A	L'utilisation d'eau de surface pour l'irrigation des pommes de terre, des aubergines et des tomates est interdite dans les zones de protection (e.a. canaux, ruisseaux, étangs) (voir 5.3.2).
5.4 Mesures relatives au feu bactérien des pommes et des poires			
5.4.1	**HF**	A	L'agriculteur qui constate le feu bactérien sur les pommiers et poiriers de ses vergers est tenu de détruire les plantes contaminées ou, quand cela est possible, d'élaguer et de détruire les parties atteintes. Si la contamination est constatée par l'AFSCA, il est tenu de suivre les instructions de l'AFSCA.
5.5 Mesures relatives à la chrysomèle des racines de maïs			
5.5.1	**COP** **COP s**	A	Si l'agriculteur se trouve dans les zones délimitées, il doit suivre les instructions spécifiques de l'AFSCA.

			L'AFSCA délimite les zones focales et les zones de sécurité dès la détection de la présence de l'organisme. Zone focale : zone d'un rayon minimum d'un kilomètre à partir du bord d'une parcelle contaminée; zone de sécurité : zone d'un rayon minimum de cinq kilomètres à partir du bord de la zone focale. Dès que l'organisme a été détecté, les mesures suivantes sont d'application dans une zone focale : 1. interdiction de récolte de maïs avant le 1er octobre; 2. interdiction du transport de maïs vers l'extérieur de la zone focale du 1er juillet au 30 septembre inclus; 3. interdiction du transport de terre des parcelles de maïs vers l'extérieur de la zone focale; 4. nettoyage obligatoire, dans la zone focale, des machines agricoles utilisées sur des parcelles de maïs avant qu'elles ne quittent celles-ci; 5. traitement immédiat des parcelles de maïs au moyen d'un insecticide approprié pour lutter contre les adultes de l'organisme et traitement de rappel après deux semaines. Si, après ce traitement, l'organisme est encore trouvé dans la zone focale, toutes les parcelles de maïs dans cette zone focale devront être traitées à nouveau; 6. lutte obligatoire contre les repousses de maïs. Les mesures suivantes sont d'application dans la zone focale au cours des années suivant celle de la détection de l'organisme : 1. lutte obligatoire contre les repousses de maïs; 2. interdiction de transport de terre des parcelles de maïs vers l'extérieur de la zone focale; 3. nettoyage obligatoire, dans la zone focale, des machines agricoles utilisées sur des parcelles de maïs avant qu'elles ne quittent celles-ci; 4. rotation des cultures sur toutes les parcelles de maïs de façon à ce qu'au cours d'une période de 3 années successives, le maïs ne soit cultivé qu'une seule fois. La mesure suivante est d'application dans la zone focale au cours de l'année suivant celle de la détection de l'organisme : traitement avec un insecticide approprié contre les adultes de l'organisme sur les parcelles de maïs, selon les instructions de l'Agence. En ce qui concerne le traitement des parcelles de maïs avec un insecticide approprié contre les adultes de l'organisme, l'intéressé doit, soit avertir l'Agence 24 h

			avant d'effectuer le traitement, soit, s'il fait appel à un entrepreneur, mettre à la disposition de l'Agence la preuve du traitement. La mesure suivante est d'application dans la zone de sécurité au cours des années suivant celle de la détection de l'organisme : Rotation des cultures sur toutes les parcelles de maïs de façon à ce qu'au cours d'une période de 3 années successives, le maïs ne soit cultivé qu'une seule fois. Si, au cours de l'année suivant la détection initiale de la présence de l'organisme dans une zone focale, l'organisme est à nouveau détecté dans la même zone focale, les mesures de la première année sont à nouveau applicables.
5.6 Mesures relatives à la verticilliose du houblon			
5.6.1	**H**	A	Le producteur qui constate la présence d'une contamination par le *Verticilium albo-atrum* ou le *V. dahliae* est tenu de détruire les plantes contaminées. Si la contamination est constatée par l'AFSCA, il est tenu de suivre les instructions de l'AFSCA.
5.7 Mesures relatives à l'ergot du seigle et fusariose			
5.7.1	**COP** **COP s**	B	L'agriculteur surveille l'état sanitaire des cultures et de la récolte de céréales quant à la présence d'ergot du seigle. En cas de présence d'ergot du seigle, en avertir le 1er acheteur.
5.7.2		+	L'agriculteur surveille l'état sanitaire des cultures et de la récolte de céréales quant à la présence d'infestations importantes de fusariose. En cas de présence de fusariose, en avertir le 1er acheteur.

4.6 Aperçu des documents à conserver

Afin de répondre à un nombre de prescriptions, les documents suivants doivent être conservés à l'adresse de l'entreprise :

Code	Activité	Document
0	Applicable à toutes les activités	Preuve de payement du droit d'utilisation du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale
2.1.1		Preuve de contrôle des pulvérisateurs (ou étiquette apposée sur l'appareil)
3.1.1		Lors de l'utilisation de pesticides à usage agricole de classe A chez des tiers inscrits à l'annexe 10 de l'AR du 28/02/1994: Autorisation du SPF Santé Publique
4.1.1		Conserver les passeports phytosanitaires, si d'application, voir annexe 3, p 48.
4.2.2		Pour tous les engrais et amendements du sol autorisés, achetés en vrac : conserver les étiquettes ou documents d'accompagnement transmis par le fournisseur.
4.2.3		Lors de l'utilisation de boues : suivre l'AR du 07/01/1998 et certificat d'utilisation OVAM (Flandre) ou document d'accompagnement (Wallonie).
3.3.1	A A s	Agrément pour la préparation et le conditionnement de pommes de terre de consommation.
4.1.2		Conserver les étiquettes de certification ou déclaration des plants fermiers

5. Enregistrement

Dans le cadre de l'AR relatif à l'autocontrôle, à notification obligatoire et à la traçabilité, les agriculteurs sont tenus de conserver différents registres. Ces registres doivent être **conservés au moins 5 ans** à l'adresse de l'exploitation agricole.

5.1 Identification du producteur

Tout producteur doit être enregistré auprès de l'Agence. Si l'entreprise dispose de plusieurs unités d'exploitation, chaque unité porte un numéro d'exploitation. Dans le cas d'une adresse d'exploitation unique, c'est le numéro d'entreprise qui sert à identifier le producteur.

Les documents suivants peuvent servir à l'identification du producteur et de son entreprise : - Formulaire SIGEC[5]
- Formulaire de demande auprès de Vegaplan.be
- Autres …

Ces renseignements ne doivent en principe être enregistrés qu'une fois, à moins que les données ne changent. La fiche ci-dessous propose un format d'enregistrement des données dans le cadre de l'identification du producteur.

Identification producteur & entreprise			
	Date :	… / … / ……	Référence : p.ex. : SIGEC
	Version :		
Numéro d'entreprise :			
Numéro d'unité d'exploitation :			
Producteur			
Nom :		Prénom :	
Rue :		N° :	
Code postal :		Commune :	
Téléphone :		Mobile :	
Fax :		e-mail :	
Entreprise *(à remplir si les données du producteur sont différentes)*			
Nom :		Prénom :	
Rue :		N° :	
Code postal :		Commune :	
Téléphone :		Mobile :	
Fax :		e-mail :	

[5] SIGEC : Système de gestion intégrée et de contrôle

5.2 Dossiers IN et OUT

D'après l'art. 6 de l'AR du 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité, tout exploitant dans la production primaire doit tenir à jour les données de tous les produits qu'il achète et utilise (dossier IN) et de tous les produits qu'il vend et fournit (dossier OUT). Les données suivantes doivent pouvoir être présentées à tout moment pour tous les produits entrants et sortants :

- La **nature** et **l'identification** du produit (p.ex. nature = plants de pommes de terre de la race « bintje », identification = le numéro sur l'étiquette de certification) ;
- La **quantité** de produit (p.ex. le nombre de kg de produit acheté) ;
- Les **dates** de **réception** et de **livraison** ;
- **L'identification de l'unité d'exploitation fournissant ou achetant le produit** (p.ex. firme « Fournitures agricoles, rue des Pommes de terre 17 à Pâturages). Il s'agit ici de l'adresse d'où sont issus les produits ou de l'adresse de destination et non de l'adresse administrative. Lors d'une livraison via un commerçant / transporteur ou toute autre personne, celle-ci sera identifiée et ses coordonnées seront enregistrées.

Dans le secteur de la Production Primaire Végétale, il faut conserver séparément les données concernant les catégories de produits entrants suivants :

- Matériel végétal de reproduction;
- Pesticides à usage agricole et biocides ;
- Engrais ;

Et les catégories de produits sortants ci-après :

- Matériel végétal de reproduction;
- Produits végétaux (fruits, légumes, épices, noix, …).

(les données relatives aux produits vendus ou livrés directement au consommateur ne doivent pas être conservées).

Il ne faut pas garder ces données dans un registre distinct. Dans beaucoup de cas, l'agriculteur garde déjà ces renseignements pour d'autres usages. Les données demandées figurent dès lors souvent sur d'autres documents comme les factures, les étiquettes, les passeports phytosanitaires ou certificats, les bons de livraison, les bordereaux d'achat, les déclarations de la banque d'engrais, les demandes de primes, les bons de pesage …

Les données sont conservées séparément par catégorie, c'est-à-dire qu'elles sont par exemple regroupées dans une farde séparée ou une farde avec des séparations. Si les informations relatives aux différentes catégories figurent sur le même document (p.ex. sur la facture d'achat d'engrais et de pesticides à usage agricole); faites une copie ou utilisez le double, ou demandez des factures séparées au fournisseur.

Ces informations obligatoires doivent pouvoir être mises à la disposition de l'AFSCA dans des délais raisonnables et doivent pouvoir être contrôlées lors d'un audit; un **classement ordonné de tous ces documents** est fortement recommandé. Lorsque les données essentielles ne figurent pas sur ces documents (nature, quantité, date, identification), l'agriculteur doit les compléter.

5.3 Utilisation de pesticides à usage agricole et de biocides

La tenue de registres relatifs à l'utilisation de pesticides à usage agricole et de biocides pour tous les produits végétaux est imposée par le règlement (CE) 852/2004. L'AR du 22/12/2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires concrétise ce qui doit être enregistré:

- n° de serre, n° de parcelle[6]
- n° de lot (pas nécessaire si la parcelle ne contient qu'un seul lot de végétaux)
- Définition de la culture
- Date de plantation
- Date de traitement
- Nom (dénomination complète) du produit utilisé
- Dose/ha
- Superficie traitée
- Date de récolte

Et si nécessaire :

- Date d'échantillonnage
- Résultats d'analyses (si dépassement de la teneur maximale autorisée pour les produits concernés)

Remarque : La date d'échantillonnage et les résultats d'analyse ne doivent pas être enregistrés si le plan d'échantillonnage de l'année concernée et de la culture concernée ne prévoit rien au sujet de l'échantillonnage. Si les résultats d'analyse sont favorables au producteur, il n'est pas nécessaire de les enregistrer.

Les données relatives à l'utilisation de pesticides à usage agricole et biocides doivent être enregistrées au plus tard 7 jours après l'exécution. Il est néanmoins conseillé d'enregistrer ces données immédiatement. Si nécessaire, ces informations obligatoires doivent être disponibles directement.

[6] Les parcelles ou serres où des lots sont cultivés doivent être identifiés au moyen d'un numéro.

Un exemple de la tenue à jour de l'utilisation de pesticides à usage agricole et de biocides est repris ci-dessous:

N° de serre ou de parcelle	N° du lot	Culture	Date de plantation	Date de traite-ment	Pesticide utilisé (nom complet)	Dose /ha	Super-ficie traitée	Date d'échantil-lonnage	Date de récolte	Résultat d'analyse

Pour ce faire, l'agriculteur peut aussi compléter un **carnet de pulvérisations,** ou une **fiche par culture** et/ou une **fiche par parcelle,** ou tout autre format de document. Si le client demande de conserver une fiche culture / parcelle (via un contrat), l'agriculteur doit pouvoir présenter cette fiche en vue de l'enregistrement des pesticides à usage agricole et biocides. Dans ce cas, l'agriculteur conserve l'original et le client reçoit une copie.

La page suivante présente un exemple de fiche culture / parcelle. Cet exemple de fiche peut également servir à l'enregistrement de pesticides à usage agricole. Les zones hachurées en gris indiquent les données obligatoires à conserver dans le cadre de l'AR du 22/12/2005. Un modèle de fiche a également été élaboré pour le traitement des matières végétales durant le stockage.

Lorsque les activités de pulvérisation sont confiées à un entrepreneur agricole et horticole, c'est l'agriculteur lui-même qui est tenu de conserver ces données. Si les activités ont été exécutées par un entrepreneur agricole & horticole, les données utiles (date de plantation / de semis, date de traitement, nom du pesticide à usage agricole utilisé, dose/ha, date ou période de récolte) doivent être transmises à l'agriculteur (par écrit ou électroniquement) dans les 7 jours maximum suivant leur exécution. Si nécessaire, l'agriculteur peut demander ces données à l'entrepreneur agricole qui les lui transmettra au plus tard dans les 24h.

Fiche de culture ou de parcelle[7]

Culture : ……	Nom producteur : …… Référence : identification du producteur, SIGEC

Lieu de production

Nom:	**Numéro de lot[8]**	**Superficie:**	**Référence :**
Parcelle:			
Parcelle:			
Parcelle:			
Serre:			

Contrôle contamination physique du lieu de production:

Date contrôle : … / … / ……	Résultats :

	Culture antérieure :		**Référence :**
A	2005:		
	2004:		
	2003:		

Semis et plantation

Date semis / plantation :			
Variété ou race : Numéro de lot[9]:			**Référence :** dossier IN
Semences fermières / Plants fermiers :	0 oui	0 non	
Exécutant / Sous traitant			
HF – Porte-greffe:			**Référence :** dossier IN
HF – Greffon :			
HF – Plant :			
HF – Traitement phyto :			'voir pesticides'

Engrais

Date	Type d'engrais[10]	Dose/ha	Exécutant / Entrepreneur agricole

[7] Hachuré en gris : champ obligatoire
[8] Si une parcelle ne compte qu'une seule variété de plantes, ne pas numéroter le lot
[9] Identification grâce au dossier IN
[10] Identification grâce au dossier IN

Utilisation de pesticides à usage agricole				
Date :	Nom produit[11]:	Dose/ha[12]	Superficie traitée	Exécutant / Entrepreneur agricole
Traitement des semences, semis ou plants : *uniquement si réalisé soi-même*				
Traitements herbicides, fongicides et insecticides				

Irrigation			
Irrigation effectuée :	0 oui	0 non	**Référence:**
Provenance de l'eau :	0 ruisseau		
	0 puit ouvert		
	0 puit		
	0 eau de ville		
	0 eau de pluie		

Récolte		
Période de récolte :		**Référence:**
Exécutant / Entrepreneur agriole:		Facture entrepreneur agricole

Echantillonnage[13] (si d'application)		
Date :	Résultat d'analyse	Ref. enregistrement résultats d'analyses

[11] Identification grâce au dossier IN
[12] Si la dose/ha est notée, la surface de la / des parcelle(s) doit être connue grâce à l'enregistrement de parcelle ou il faut remplir la surface totale traîtée
[13] Si le plan d'échantillonnage ne prévoit rien pour l'année concernée, il n'est pas nécessaire d'enregistrer la date d'échantillonnage, ni les résultats d'analyse. Si les résultats d'analyse sont favorables, il n'est pas nécessaire de les enregistrer

Stockage et/ou manipulation et/ou préparation pour le marché

Nom producteur : Référence : identification producteur	Local de stockage/manipulation :

Identification produit stocké :

Référence culture	Date IN	Quantité IN	Date OUT	Quantité OUT	Destination

Traitement produit stocké :

Référence culture	Nature traitement	Date traitement	Nom produit[14]	Dose	Exécutant/ entrepreneur agricole

Manipulation ou préparation pour le marché :

Référence culture	Date manipulation	Type manipulation	Quantité	Destination

Astuce : Conservez les factures de l'entrepreneur agricole. Ces factures peuvent souvent servir à l'enregistrement dans les différents registres.

[14] Identification via le dossier IN

5.4 Enregistrement de la présence d'organismes nuisibles de quarantaine et de maladies

Si des organismes nuisibles de quarantaine ou des maladies pouvant nuire à la santé humaine, animale ou végétale sont constatés pendant la culture, il faut en enregistrer les données, conformément à la notification obligatoire (voir chapitre 6, p 36). Il suffit de conserver le formulaire de notification obligatoire (voir p 38).

5.5 Enregistrement des résultats d'analyses

Les résultats d'analyses effectuées sur des échantillons de plantes ou d'autres échantillons doivent être conservés (p.ex. dans le cadre d'un contrôle pré-récolte pour la salade). Les analyses qui auraient été effectuées par l'association d'agriculteurs p.ex. sont à conserver également. Il est important que ces analyses puissent être consultées en permanence à l'adresse de l'entreprise. Il incombe à l'agriculteur d'exiger ces analyses et de les conserver. Il est conseillé de les classer méthodiquement (si d'application).

5.6 Aperçu de l'enregistrement

Le tableau ci-dessous reprend toutes les prescriptions relatives à l'enregistrement. Ces exigences sont applicables à toutes les activités.

Enregistrement

Code	Description de l'exigence
6.1 Généralités	
6.1.1	Les registres sont complétés.
6.1.2	Les registres sont conservés au moins 5 ans.
6.1.3	Identification du producteur et de l'entreprise.
6.2 Dossiers IN & OUT	
6.2.1	**Dossier IN :** pour les produits entrants : • le matériel de multiplication végétale • les pesticides à usage agricole et les biocides • les engrais les données suivantes doivent pouvoir être présentées : la nature, l'identification et la quantité du produit, la date de réception et l'identification de l'unité d'exploitation qui livre le produit. Un classement méthodique de tous les formulaires et documents est fortement recommandé. Là où il manque des données, il y a lieu de les compléter sur les documents concernés.
6.2.2	**Dossier OUT** : Pour les produits sortants : • Le matériel de multiplication végétale • Les produits végétaux les données suivantes doivent pouvoir être présentées : la nature, l'identification et la quantité du produit, la date de réception et l'identification de l'unité d'exploitation qui prend livraison du produit. Un classement méthodique de tous les formulaires et documents est fortement recommandé. Là où des données sont manquantes, il y a lieu de les compléter sur les documents concernés.
6.3 Enregistrement	
6.3.1	**L'utilisation de pesticides à usage agricole et de biocides doit être enregistrée.** L'agriculteur peut utiliser les documents existants (p.ex. carnet de pulvérisations), compléter la fiche culture/parcelle ou utiliser un autre format de document. Les traitements post-récolte sont également à enregistrer.
6.3.2	**Présence d'organismes de quarantaine nuisibles ou de maladies** Enregistrer les organismes de quarantaine et maladies des plantes représentant un danger pour la santé humaine, animale et végétale lorsqu'ils sont constatés. Conserver les copies du formulaire de notification obligatoire (si d'application).
6.3.3	**Résultats d'analyses** Si d'application, tenir un classement méthodique des bulletins d'analyse.

6. Notification obligatoire

6.1 Généralités

Tout exploitant est tenu d'informer immédiatement l'AFSCA lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué ou distribué peut être nuisible à la santé humaine, animale ou végétale. En ce qui concerne la production primaire végétale, il s'agit de la présence de contaminants microbiologiques et de toxines, du dépassement des résidus de contaminants chimiques (résidus de pesticides, nitrates), des OGM interdits et des organismes nuisibles pour les plantes (dont la notification à l'AFSCA est obligatoire). Toute notification doit avoir fait l'objet d'une étude préalable des risques pour la santé humaine, animale ou végétale. L'exploitant est aussi tenu d'informer l'AFSCA au sujet des mesures prises en vue d'éviter et d'éliminer les risques. Cette notification se fait à l'aide du formulaire repris dans l'annexe II de l'AM 22/01/2004 (voir formulaire à la p. 38).

Il ne suffit pas que la criée procède à une notification lorsque, p.ex., les LMR[15] sont dépassées car le producteur est également tenu de le notifier. La criée doit établir sa notification à l'aide du formulaire à l'annexe I de l'AR 22/01/2004.
La criée peut se charger de l'envoi des deux formulaires à condition que le formulaire établi par le producteur soit signé par celui-ci. En effet, le producteur doit pouvoir démontrer qu'il est au courant. La criée peut cependant effectuer l'analyse de risques. Si le producteur ainsi que la criée ne peuvent effectuer l'analyse de risques eux-même, la notification doit avoir lieu dans les limites de notification.

La personne qui procède à la notification doit :

1. Informer par téléphone l'unité provinciale de contrôle (UPC);
2. Envoyer le formulaire de notification par fax ou par courrier électronique à l'UPC. Les numéros de téléphone, de fax et les adresses électroniques figurent sur le site de l'AFSCA (www.afsca.be, via un lien avec les secteurs professionnels >> notification obligatoire et limites de notification). Le tableau 6 donne un aperçu des adresses des points de contact dans les 11 provinces de Belgique.

[15] LMR : Limites Maximales en Résidu : niveau maximal légalement accepté de concentration d'un résidu de produit phytosanitaire sur ou dans une denrée alimentaire ou alimentation animale et constatée sur base des bonnes pratiques agricoles et l'exposition du consommateur la moins élevée nécessaire en vue d'une protection des consommateurs sensibles (Règlement n° 396/2005)

Tableau 6: Notification – adresses des points de contact par province (Source : Moniteur belge : 18/01/2006)

UPC	GSM	E-mail notification	E-mail pour info	Numéros de fax
Liège	0478/87.62.13	Notif.LIE@afsca.be	Info.LIE@afsca.be	04/224.59.01
Luxembourg	0478/87.62.12	Notif.LUX@afsca.be	Info.LUX@afsca.be	061/21.00.79
Namur	0478/87.62.14	Notif.NAM@afsca.be	Info.NAM@afsca.be	081/20.62.01
Hainaut	0478/87.62.15	Notif.HAI@afsca.be	Info.HAI@afsca.be	065/40.62.10
Brabant wallon	0478/87.62.16	Notif.BRW@afsca.be	Info.BRW@afsca.be	010/42.13.80
Bruxelles	0478/87.62.22	Notif.BRU@favv.be	Info.BRU@afsca.be	02/208.33.89
Brabant flamand	0478/87.62.17	Notif.VBR@favv.be	Info.VBR@favv.be	016/39.01.05
Limbourg	0478/87.62.18	Notif.LIM@favv.be	Info.LIM@favv.be	011/26.39.85
Anvers	0478/87.62.19	Notif.ANT@favv.be	Info.ANT@favv.be	03/202.28.11
Flandre Orientale	0478/87.62.20	Notif.OVL@favv.be	Info.OVL@favv.be	09/210.13.13
Flandre Occidentale	0478/87.62.21	Notif.WVL@favv.be	Info.WVL@favv.be	050/30.37.12

**FORMULAIRE DE NOTIFICATION OBLIGATOIRE
POUR LES EXPLOITANTS DU SECTEUR
DE LA PRODUCTION VEGETALE PRIMAIRE**

**tel que prévu dans l'annexe II de l'arrêté ministériel du 22 janvier 2004
relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire**

A REMPLIR PAR L'EXPLOITANT DU SECTEUR
DE LA PRODUCTION VEGETALE PRIMAIRE

INFORMATIONS GENERALES

01:	RESPONSABLE DE PRODUCTION VEGETALE PRIMAIRE (NOM, ADRESSE, TEL., FAX, E-MAIL, GSM) N° SIGEC :	
02:	DATE ET HEURE DE NOTIFICATION	

PRODUIT

03:	PLANTES CONCERNEES: - ESPECE - QUANTITE ET SA SUPERFICIE - LOCALISATION DES PARCELLES CONCERNEES	
04:	PLANTES DEJA VENDUES: - CLIENT (NOM, ADRESSE, TEL., FAX, E-MAIL, GSM) - DATE DE VENTE - QUANTITE - LOCALISATION DES PARCELLES CONCERNEES	

05:	PRODUITS PHYTOS CONCERNES / ENGRAIS (si d'application) : - FOURNISSEUR (NOM, ADRESSE, TEL., FAX, E-MAIL, GSM) - NOM DU PRODUIT - N° D'AGREATION - DATE DE LIVRAISON - DATE D'UTILISATION - DOSAGE	

DANGER

06:	LE DANGER CONCERNE (biffer ce qui ne convient pas)	ORGANISME/ PLANTE NUISIBLE / PHYTO/ ENGRAIS /AUTRE
07:	NATURE DU DANGER (nom de l'organisme, du produit phyto ou de la plante nuisible, ou description du problème)	
08	RESULTATS DES ANALYSES (si d'application)	
09:	DATE DE L'ECHANTILLONNAGE (si d'application)	

MESURES PRISES:

10:	MESURES DEJA APPLIQUEES	

AUTRES INFORMATIONS

11:	PERSONNE CONTACTEE A L'AFSCA	
12:	AUTRES INFORMATIONS	

Signature du notifiant :

6.2 Aperçu des limites de notification pour la production primaire

I. CONTAMINANTS MICROBIOLOGIQUES ET TOXINES

Notification de chaque détection de la présence de toxines de *Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Clostridium perfringens en Clostridium botulinum*.

II. CONTAMINANTS CHIMIQUES ET OGM INTERDITS

Voici la procédure standard à suivre en vue de la notification de contaminants chimiques et OGM interdits. Il est possible d'élaborer un protocole de notification spécifique à chaque secteur et de le soumettre à l'approbation de l'AFSCA.

1. **Résidus de pesticides à usage agricole**
   Valeur > LMR
   - La LMR est la LMR définie dans la législation en vigueur. S'il n'y a pas de LMR, la LMR = LOD
   - Si une contre-analyse a été effectuée et indique une valeur ≤ LMR, il n'y a pas lieu de faire une notification.

2. **Autres (nitrates)**
   Valeurs > LMR

3. **PCB, dioxines, métaux lourds, mycotoxines,…**
   Normes légales = ML (Maximum Level)
   Valeur > ML

NB. En cas d'absence de normes, il sera procédé à une analyse de risques au cas par cas.

III. LISTE DES ORGANISMES NUISIBLES POUR LES VÉGÉTAUX ET LES PRODUITS VEGETAUX

Certains organismes nuisibles pour les végétaux et les produits végétaux sont soumis à l'obligation de notification afin d'en limiter la propagation autant que possible. La législation belge fait mention de ces organismes dans l'AR du 10 août 2005 et l'AR du 19 novembre 1987. La Commission européenne a, en outre, promulgué des mesures de lutte d'urgence contre d'autres organismes via des décisions européennes.

Le Tableau 7 reprend, par culture, les principaux organismes nuisibles de quarantaine dont la notification à l'AFSCA est obligatoire. Il s'agit ici principalement d'organismes nuisibles dont l'existence dans l'Union européenne est connue et représentant un risque pour la communauté entière. La liste complète des organismes nuisibles pour les végétaux et les produits végétaux cultivés en

Belgique et pour lesquels la notification est obligatoire, figure dans le document « Notification obligatoire et limites de notification ». Ces informations ainsi que la législation sont reprises sur le site web de l'AFSCA : www.favv.be, via le lien secteurs professionnels >> Notification obligatoire et limites de notification.

Les mesures légales de lutte existantes visant à limiter la dissémination de ces organismes nuisibles en Belgique ont été reprises dans le cahier des charges. Tous ces organismes nuisibles doivent toujours être notifiés obligatoirement et lorsque leur présence est constatée, des mesures de lutte appropriées doivent être prises. Il est par ailleurs conseillé d'effectuer un contrôle de l'état sanitaire du matériel livré ou même produit. Cela ne signifie pas qu'il faille prendre un échantillon dans tous les cas. Le passeport phytosanitaire est imposé pour un nombre de variétés de végétaux livrées (AR du 10.08.2005). Cette liste est reprise dans l'annexe 3 p 47.

Tableau 7. Principaux organismes nuisibles de quarantaine dont la notification à l'AFSCA est obligatoire par culture

CULTURE	PLANTE	TYPE	NOM SCIENTIFIQUE	DENOMINATION EN FRANÇAIS OU EN ANGLAIS
GENERALITES				
Toutes les cultures	Pantes destinées à être replantées, cultivées en pleine terre à ciel ouvert	nématode	*Globodera pallida* & *Globodera rostochiensis*	Nématode des pommes de terre
Toutes les cultures	-	Mauvaise herbe	*Cyperus esculentum*	Souchet comestible
Toutes les plantes herbacées dont le poireau, le céleri, les choux, le poivron, l'aubergine, le concombre, la courgette, la tomate, la chicorée, le cornichon, le potiron, la laitue, le persil	Plant à l'exception des bulbes, tubercules, plantes de la famille des *Gramineae*, rhizomes, semences et tubercules.	Insecte	*Liriomyza huidobrensis* *Liriomyza trifolii*	Mouche mineuse sud-américaine Mouche mineuse américaine
FRUITS				
Poire (*Pyrus*) & coing (*Cydonia*)	Plant (à l'exception des semences)	Phytoplasme	Pear decline mycoplasm	Pear decline mycoplasm
		Bactérie	***Erwinia amylovora***	Feu bactérien
Pomme (*Malus*)	Plant (à l'exception des semences)	Phytoplasme	Apple proliferation mycoplasm	Apple proliferation mycoplasm
		Bactérie	***Erwinia amylovora***	Feu bactérien
Prunus sp. Cerise, griottes, prune, pêche	Plant (à l'exception des semences)	Virus	**Plum pox virus (Sharka)**	Pruimensharkavirus
		Phytoplasme	Apricot chlorotic leafroll mycoplasm	Apricot chlorotic leafroll mycoplasm
Mûre, framboise (*Rubus*)	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Arabic mosaic virus Strawberry latent ringspot virus Tomato black ring virus Rasberry ringspot virus	Virus de la mosaïque de l'arabette Virus de la tache annulaire latent du fraisier Virus de l'anneau noir de la tomate Taches annulaires du framboisier

Fraise (*Fragaria*)	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Arabic mosaic virus Raspberry ringspot virus Strawberry crinkle virus Strawberry latent ringspot virus Straweberry mild yellow edge virus Tomato black ring virus	Virus de la mosaïque de l'arabette Taches annulaires du framboisier Frisolée du fraisier Virus de la tache annulaire latent du fraisier Maladie du bord jaune du fraisier Virus de l'anneau noir de la tomate
		Champignon	***Colletotrichum actuatum*** ***Phytophthora fragariae***	Enroulement du fraisier maladie du coeur rouge du fraisier
		Bactérie	***Xanthomonas fragariae***	Bactériose du fraisier
LEGUMES				
Echalotte (*Allium ascalonicum*), oignon à planter (*Allium cepa*)	Semences et bulbes destinés à être replantés	Nématode	*Ditylenchus dipsaci*	Nématode des tiges
Poireau (*Allium porrum*)	Plant	Nématode	*Ditylenchus dipsaci*	Nématode des tiges
Laitue (*Lactuca sativa*) Concombre (*Cucumis sativa*)	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée
Aubergine (*Solanum melongena*)	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	***Ralstonia solanacearum***	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasm	Potato stolbur mycoplasm
		Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée
Tomate (*Lycopersicon esculentum*)	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	***Ralstonia solanacearum***	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasm	Potato stolbur mycoplasm
		Bactérie	***Clavibacter michiganensis ssp. michiganensis***	Chancre bactérien de la tomate
		Insecte	*Bemisia tabaci*	Aleurode du tabac
			Meloidogyne chitwoodi	Nématode des racines noueuses
		Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée
	Semences	Virus	Pepinomozaïek virus	Virus de la mosaïque du pépino (disposition 2004/200/CE)

Poivron (*Capsicum annuum*)	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	Ralstonia solanacearum	Pourriture brune
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasm	Potato stolbur mycoplasm
		Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée
Céleri (*Apium graveolens*)	Plant (à l'exception des semences)	Virus	Tomato spotted wilt virus	Maladie bronzée
GRANDES CULTURES, CULTURES A DESTINATION DE L'INDUSTRIE				
Pommes de terre (plants et de consommation), avoine, betteraves sucrières, blé, maïs, orge		Nématode	*Meloidogyne chitwoodi*	Nématode cécidogène de Colombia
Houblon (*Humulus lupulus*)	Plant (à l'exception des semences)	Champignon	*Verticilium albo-atrum* *Verticilium dahliae*	Verticilliose *Verticilium dahliae*
Plants de pommes de terre (*Solanum tuberosum* L.)	Tubercules destinés à être replantés	Champignon	*Synchytrium endobioticum*	Gale noire de la pomme de terre
		Bactérie	*Clavibacter michiganensis* spp. *Ralstonia solanacearum*	Pourriture annulaire Pourriture brune
		Nématode	*Globodera rostochiensis* en *G. pallida* *Meloidogyne fallax* *Ditylenchus destructur*	Nématode des pommes de terre Nématode des racines noueuses Nématode des tiges
		Virus	Tomato spotted wilt virus PSTVd – Potato Spindle Tuber Viroïd	Maladie bronze Potato spindle tuber viroïd
		Phytoplasme	Potato stolbur mycoplasm	Potato stolbur mycoplasm
Pommes de terre de consommation (*Solanum tuberosum* L.)	Pommes de terre de consommation	Champignon	*Synchytium endobioticum*	Gale noire de la pomme de terre
		Bactérie	*Clavibacter michiganensis* spp. *Ralstonia solanacearum*	Pourriture annulaire Pourriture brune
		Nématode	*Globodera rostochiensis* en *G. pallida* *Meloidogyne fallax*	Nématode des pommes de terre Nématode des racines noueuses

Maïs		Insecte	*Diabrotica virgifera* Le Conté	Chrysomèle du maïs
Tabac (*Nicotiana*)	Plant (à l'exception des semences)	Bactérie	***Ralstonia solanacearum***	Pourriture brune
		Phytoplasme	**Potato stolbur mycoplasm**	Potato stolbur mycoplasm
SEMENCES				
Trèfle, luzerne	Semences	Nématode	*Ditylenchus dipsaci*	Nématode des tiges
		Bactérie	*Clavibacter michiganensis* spp. *insidiosus*	Bacterial canker - vascular tomato wilt
Haricots (*Phaseolus vulgaris*)	Semences	Bactérie	*Xanthomonas campestris* pv. *phaseoli*	Common blight, fuscous blight
Tomate (*Lycopersicon esculentum*)	Semences	Bactérie	*Clavibacter michiganensis* ssp. *michiganensis*	Chancre bactérien de la tomate
		Virus	Pepinomozaïekvirus	Virus de la mosaïque du pépino

Annexes

Annexe 1. Description de la manipulation

Par « manipulation » de produits végétaux, on entend entre autres, laver, rincer, couper, emballer, trier, sécher, …, pour autant que ces opérations ne modifient pas substantiellement la nature de ces produits végétaux.
La « transformation » de produits végétaux ne tombe pas sous l'application du guide et doit avoir lieu selon un système HACCP.

En ce qui concerne l'opération qui consiste à couper des légumes frais, les catégories de produits suivantes peuvent être définies :

- Légumes à destination de l'industrie de transformation (conserves, surgelés ou quatrième gamme)
- Légumes destinés au marché du frais
- Légumes prêts à la consommation (4ème gamme)

Dans le cas des deux premières catégories, le produit acheminé sur le marché du commerce doit encore subir une manipulation avant d'être consommé. Cela signifie en tous cas encore un lavage ou un rinçage du produit.
Pour ce qui est des première et deuxième catégories, en plus de l'élimination des racines et des feuilles, enlever le cœur de choux-fleurs et de choux pommés, couper la base des racines du choux rave, couper pour la seconde fois des légumes en deux, sont des opérations qui tombent sous l'application du guide sectoriel de l'autocontrôle pour la production végétale
La troisième catégorie de produits subit des transformations servant à les rendre prêts à la consommation: elle est toujours régie par le guide relatif à la transformation, même si ce dernier traitement est effectué à l'adresse de l'exploitation agricole.
Les produits appartenant à la deuxième catégorie mais qui subissent une transformation telle qu'ils peuvent être confondus avec la 4ème gamme de produits, doivent également satisfaire aux exigences relatives à la sécurité alimentaire reprises dans le guide de la transformation.

Annexe 2. Procédure de bris de verre

Les éclats de verre représentent un danger sérieux pour la santé publique, surtout lorsque les produits ne sont pas triés par les maillons suivants de la filière (et donc si le danger n'est pas éliminé lors d'une étape ultérieure). Lorsqu'il y a bris de verre dans la serre, s'il y a des lampes cassées ou en cas de bris de verre au niveau des récolteuses par exemple, des éclats de verre peuvent se retrouver en contact avec le produit. Il est dès lors d'une importance capitale de détruire le produit contaminé à moins que les éclats de verre ne soient encore éliminés par les maillons suivants. Une séparation évidente installée à l'endroit où le verre s'est brisé peut permettre de récolter les produits sans danger.
Dans le cas des pommes de terre et COP qui sont stockées chez le producteur, il faut veiller à assurer les mesures préventives : les lampes qui se trouvent au-dessus du produit stocké doivent être munies de coiffes protectrices ou être incassables et il est conseillé d'éloigner le produit des vitres du local de stockage.

Quand faut-il appliquer la procédure ?

Le bris de verre peut avoir lieu :

- Dans la serre (vitres)
- Au niveau des lampes (tant pour l'éclairage des bâtiments que dans la serre ou les tracteurs)
- Au niveau des ouvertures vitrées et miroirs de machines (tracteurs, récolteuses, moyens de transport, …).

Ce qu'il faut faire lorsque l'on constate des éclats de verre sur des produits qui ne seront pas triés par les maillons suivants de la filière :

- Soit détruire le produit dans une zone suffisamment grande et éliminer soigneusement tous les éclats ;
- Soit délimiter soigneusement une zone de sécurité suffisamment grande en utilisant un ruban de couleur voyante et/ou des indications locales dans le local de production (p.ex. enregistrement des numéros de lots dans le cas de verre de serre). Le produit probablement contaminé dans cette zone de sécurité est ensuite détruit durant la récolte.

Ne jamais utiliser les emballages servant à la récolte pour y récolter les éclats de verre !

Annexe 3 Passeports phytosanitaires

Le tableau ci-dessous reprend la liste des cultures pour lesquelles un passeport phytosanitaire relatif aux plants ou semences doit être conservé par l'agriculteur.

PLANTE : FRUITS	
Nom scientifique	**Nom en français**
Fragaria L.	Fraise
Malus Mill.	Pomme
Mespilus L.	Nèfle
Prunus L.	Cerise, griottes, prune (pêche, nectarine, abricot)
Pyrus L.	Poire
Sorbus L.	Sorbe
Vitis L.	Raisins
PLANTE : LEGUMES	
Nom scientifique	Nom en français
Allium sp.	Poireau (ciboulette), ail, oignon, échalotte
Apium spp.	Céleri (chinois, en branches, céleri rave)
Beta vulgaris L.	Plants de betteraves
Brassica spp.	Choux (chou pommé, chou vert, chou rouge, chou de Bruxelles, colza fourrager d'hiver, broccoli, chou-fleur, chou frisé, rutabage, chou chinois, paksoi, …) moutarde
Cichorium sp.	Chicorée
Cucumis sp.	Concombre, cornichon
Cucurbita sp.	Courgette, potiron
Humulus lupulus L.	Houblon
Lactuca spp.	Variétés de laitue
Solanaceae	Tomates, poivron, aubergine
Solanum L.	Pommes de terre
SEMENCES : LEGUMES	
Nom scientifique	Nom en français
Allium ascalonicum L.	Echalotte
Allium cepa L.	Oignon
Allium schoenoprasum L.	Ciboulette
Helianthus annuus L.	Tournesol
Lycopersicon lycopersicum (*Lycopersicon esculentum*)	Tomate
Phaseolus L. sp.	Haricot par espèce

D'après la législation, les plants de *Cichorium* sp. (chicons, chicorée), *Daucus* sp. (carottes), *Petroselinum* sp. (persil), *Phaseolus* sp. (haricots), *Pisum* (pois), *Raphanus* sp. (raifort, radis) ainsi que de *Spinacia* L. (épinards) doivent obligatoirement être accompagnés d'un passeport phytosanitaire. A moins qu'ils ne soient pas plantés en Belgique, mais que dans le cas présent, ils sont semés, il n'ont pas été introduits dans le tableau.

Annexe 4. Check-liste

L'annexe reprend une check-liste sous forme électronique (Excel). La dernière version de cette check-list est disponible sur le site web : www.vegaplan.be.

Annexe 5. Règlement de certification

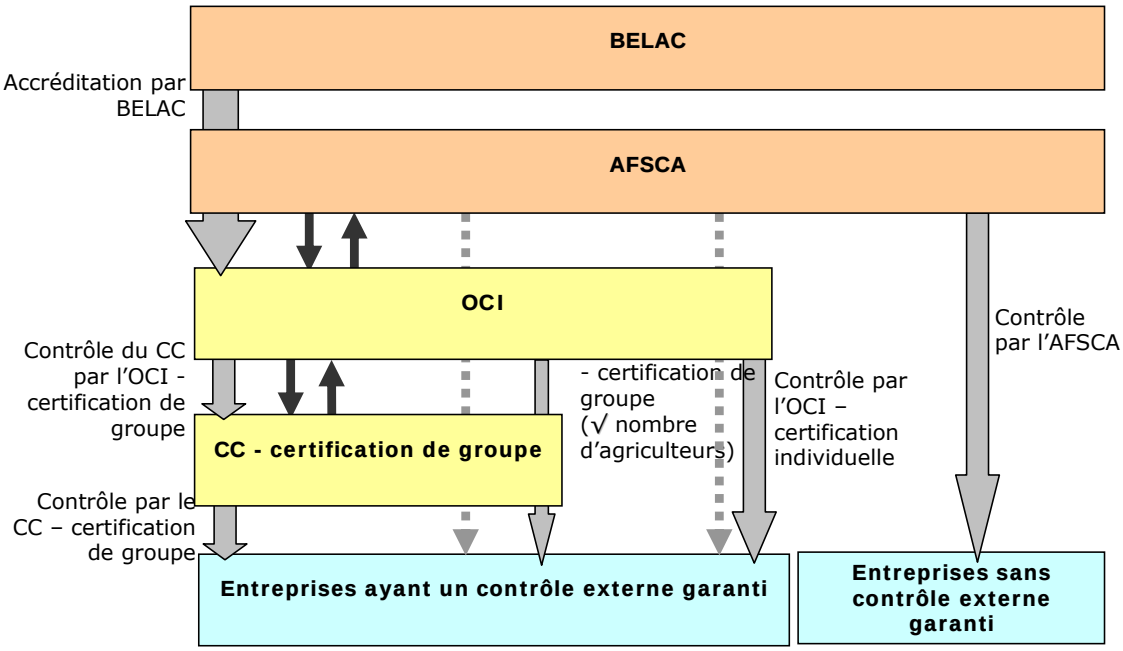
1. Objet et domaine d'application

Le Règlement de Certification explique la méthode de certification du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale et définit le cadre des diverses procédures à suivre à cet effet.
Le Règlement de Certification contient les prescriptions pour les institutions de contrôle (OCI) qui effectueront, en tant que tiers indépendant, l'évaluation du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle au niveau de la Production Végétale. Ce règlement détermine, en outre, les procédures et méthodes pour les Organismes de Certification et Centres de Contrôle. S'il le souhaite, l'agriculteur peut obtenir un certificat de la manière suivante :

1) **Via la certification individuelle** : L'agriculteur individuel introduit une demande auprès d'un Organisme de Certification (OCI) afin d'obtenir un Certificat pour le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale ; le certificat est délivré à l'agriculteur individuel par l'Organisme de Certification. L'audit individuel de l'entreprise agricole est effectué par un Organisme de Certification (OCI).

2) **Via la certification de groupe** : Un groupe d'agriculteurs introduit une demande auprès d'un Organisme de Certification (OCI) afin d'obtenir un Certificat de groupe pour le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale; le certificat est délivré par un Organisme de Certification (OCI) au groupe d'agriculteurs après un audit effectué par l'OCI, du Centre de Contrôle (CC) du groupe d'agriculteurs et après audit (par un Organisme de Certification) de la racine carrée du nombre total d'agriculteurs membres du groupe. Les producteurs individuels du groupe d'agriculteurs reçoivent une attestation après un contrôle positif.

Ces 2 possibilités peuvent être schématisées de la façon suivante :


BELAC
Accréditation par BELAC
AFSCA
OCI
Contrôle du CC par l'OCI - certification de groupe
Contrôle par l'AFSCA
- certification de groupe (√ nombre d'agriculteurs)
Contrôle par l'OCI – certification individuelle
CC - certification de groupe
Contrôle par le CC – certification de groupe
Entreprises ayant un contrôle externe garanti
Entreprises sans contrôle externe garanti

Dans les deux cas, l'indépendance est garantie par le contrôle externe de l'organisme de certification.

2. Généralités

Art.1 Définitions

Les définitions pour l'application des conditions ci-dessous sont reprises à l'annexe 5.10, p 69.

3. Conditions pour les OCI et CC

Art.2 Les OCI doivent être reconnus par l'AFSCA pour exécuter des contrôles relatifs au respect des prescriptions du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale par les agriculteurs.

Art.2.1 – Conditions spécifiques aux OCI :

Dans le cadre du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale, l'OCI s'engage à se faire accréditer par BELAC ou par une autre institution d'accréditation étrangère appartenant à l'Accord Multilatéral (MLA), d'après la plate-forme normative EN 45011.

L'OCI informe immédiatement l'AFSCA au cas où BELAC ou toute autre institution d'accréditation étrangère lui aurait retiré l'accréditation relative au contrôle du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale.

Art.2.2 – Conditions spécifiques aux CC :

De même, le CC déclare se faire auditer par un OCI d'après les prescriptions de l'annexe 5.2 (p 61) et annexe 5.3 (p 65).

4. Procédure de Certification

Art.3 Champ d'application du certificat d'un agriculteur

Si un agriculteur / groupe d'agriculteurs désire un contrôle externe du respect des exigences du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale au sein de son entreprise, il introduit une demande de **certificat**, en vue d'une certification individuelle ou (lorsqu'il s'agit d'un groupe d'agriculteurs) d'une certification de groupe. Le certificat est valable pour : la culture, le stockage, la première manipulation (lavage, tri, emballage, etc.) et le transport des matières primaires végétales. La demande mentionne toutes les activités relatives à la production primaire végétale effectuées au sein de son entreprise. La liste des activités possibles tombant sous l'application du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale est reprise dans le tableau 2, p 18. Ces activités sont notées sur le certificat / l'attestation de l'agriculteur.

- Dans le cas d'une certification individuelle, l'agriculteur introduit une demande de **certification** auprès d'un OCI;
- Dans le cas d'une certification de groupe, le groupe d'agriculteurs introduit une demande de **certification** auprès d'un OCI. De plus, chaque agriculteur individuel du groupe d'agriculteurs s'annonce auprès du CC du groupe (demande d'attestation).

Art. 4 Demande et conditions de certification pour les agriculteurs

4.1 Un **certificat** tel que défini dans article 3.1 est obtenu :

- **CERTIFICATION INDIVIDUELLE :** auprès d'un OCI accrédité par BELAC ou MLA dans le cadre du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale, certification individuelle - étant attribuée par l'AFSCA aux agriculteurs individuels;
- **CERTIFICATION DE GROUPE :** auprès d'un OCI accrédité par BELAC ou MLA dans le cadre du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale, certification individuelle et certification de groupe - étant attribuée par l'AFSCA au groupe d'agriculteurs.

Une **attestation**, comme décrite dans l'article 3.1, est obtenue :

- **CERTIFICATION DE GROUPE :** auprès d'un CC désigné par l'OCI à l'agriculteur individuel appartenant un groupe d'agriculteurs certifié.

4.2 **CERTIFICATION INDIVIDUELLE :** l'agriculteur désirant être certifié introduit une demande auprès d'un OCI de son choix, reconnu par l'AFSCA.

4.2bis **CERTIFICATION DE GROUPE :**

- Un groupe d'agriculteurs désirant être certifié introduit une demande auprès de l'OCI de son choix, reconnu par l'AFSCA ;
- De plus, tous les agriculteurs membres du groupe introduisent une demande d'attestation auprès de leur CC certifié et remplissent le formulaire de demande.
-

4.2 L'agriculteur et l'OCI (certification individuelle) / le CC (certification de groupe) concluent un contrat dans le cadre des audits / contrôles. Ce contrat contient au minimum le texte repris à l'annexe 5.9, p 68. L'OCI / le CC introduit les données administratives de l'agriculteur dans la banque de données de Vegaplan.be (s'il en a la permission).

4.4 L'OCI (certification individuelle) / le CC (certification de groupe) encaisse l'indemnité (voir annexe 5.5, p 66) due par l'agriculteur. Cette indemnité représente le droit d'utilisation du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale.

4.5 **CERTIFICATION INDIVIDUELLE :** Pour entrer en ligne de compte pour une certification, l'agriculteur doit pouvoir démontrer à l'OCI, que dans l'entreprise à certifier, toutes les activités relevant du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale, sont réalisées dans le respect des exigences.

4.5bis **CERTIFICATION DE GROUPE :**

° Pour entrer en ligne de compte en vue d'une certification, le groupe d'agriculteurs doit pouvoir démontrer à l'OCI :

(I) que le CC remplit les conditions telles que reprises dans l'annexe 5.2 (p 61) et dans l'annexe 5.3 (p 65) et;

(II) que la racine carrée du nombre total d'agriculteurs membres du groupe d'agriculteurs, satisfait aux prescriptions du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale : dans l'entreprise, toutes les activités ayant rapport au Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale doivent y satisfaire.

o Pour entrer en ligne de compte en vue d'une attestation, chaque agriculteur membre du groupe doit pouvoir démonter au CC certifié, que dans l'entreprise à contrôler, toutes les activités ayant rapport au Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale y satisfont.

Art.5 CERTIFICATION INDIVIDUELLE : Procédure de certification pour les agriculteurs via les OCI

5.1 Après introduction d'une **première demande** de certification, une évaluation, effectuée dans les 12 mois maximum, déterminera si l'entreprise satisfait au Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale :

5.1.1 **Autocontrôle interne** : Le agriculteur met son entreprise en ordre quant aux exigences du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale endéans les trois mois maximum. Il effectue à cet effet **un autocontrôle interne** de son entreprise sur base du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle de la Production Primaire Végétale. L'OCI et l'agriculteur conviennent de la période durant laquelle l'autocontrôle sera effectué.

5.1.2 Ensuite, l'OCI effectuera le **contrôle externe :** Ce contrôle externe est composé comme suit :

A. **L'audit initial :** a lieu endéans les six mois maximum suivant la période contractuellement nécessaire à l'autocontrôle (c.à.d. maximum trois mois; voir aussi art. 5.1.1). Si aucune non-conformité A n'est constatée chez l'agriculteur lors d'un audit initial, ce dernier obtient un certificat.

B. **L'audit complémentaire :** a lieu, si lors de l'audit initial, des non-conformités A ont été constatées. Si aucune non-conformité A n'est constatée chez l'agriculteur lors d'un audit complémentaire, ce dernier obtient un certificat.

5.2 Lors d'une **première demande,** un **« deuxième audit »** peut être effectué (lorsque des non-conformités A sont encore constatées après un audit complémentaire) si cela s'avère nécessaire. Le deuxième audit a lieu endéans les six mois maximum. Le résultat du deuxième audit reste valable jusqu'à preuve du contraire grâce à un audit positif et un certificat valide.

5.3 Un « **audit d'extension »** peut toujours avoir lieu pendant la durée de validité du certificat en cours selon les modalités de l'art. 9. De même, lors d'une extension, une « nouvelle demande » peut être introduite d'après les modalités décrites dans 5.8, p 67.

5.4 Dans le cadre d'une prolongation du Certificat (pour une nouvelle période de validité) et après avoir suivi la procédure de certification pour une première ou seconde demande, un « **audit de suivi »** peut avoir lieu selon les modalités décrites dans art. 8.

5.5 Le temps d'évaluation se déroule conformément aux conventions reprises dans l'annexe 5.6 (p 66).

5.6 Le certificat est délivré par l'OCI si l'évaluation est positive. L'OCI modifie le statut de l'agriculteur dans la base de données de Vegaplan.be (moyennant permission) (voir définitions dans l'annexe 5.10, p 74.

Art. 6 CERTIFICATION DE GROUPE : Procédure de certification pour les groupes d'agriculteurs et procédure d'attestation pour les agriculteurs membres d'un groupe d'agriculteurs

Art. 6, partie A. Procédure de certification pour un groupe d'agriculteurs (certification de groupe)

6.1 **Audit externe** (par un des OCI agréés par l'AFSCA) d'un système de certification de groupe.
Cet audit externe a lieu selon les prescriptions décrites dans l'annexe 5.2 (p 61) et se compose de 3 parties :

A. Audit effectué par un OCI accrédité par BELAC et agréé par l'AFSCA de la gestion interne de la qualité et du système de contrôle du CC. Cet audit a lieu annuellement et est effectué par un Organisme de Contrôle (OCI). Durant cet audit, l'OCI vérifie si le système de qualité interne est conforme aux prescriptions telles que reprises dans l'annexe 5.2 (p 61).
B. Audit externe des agriculteurs membres du groupe d'agriculteurs, effectué par un OCI accrédité et agréé par l'AFSCA. Le nombre annuel d'agriculteurs membres du groupe à contrôler est égal à la racine carrée du nombre de membres de ce groupe, calculé pour la période de certification.
C. Deux fois par an, l'OCI accompagnera un CC pour un « audit witness » effectué chez un agriculteur. Cet « audit witness » est différent des audits externes.

6.2 Lors d'une évaluation positive, c'est l'OCI qui délivre le certificat (de groupe) au groupe d'agriculteurs.

6.3 Le groupe d'agriculteurs peut s'étendre ou diminuer en permanence à condition que les données soient continuellement disponibles (c.à.d. on-line) pour les OCI agréés et transmises en permanence à l'AFSCA. Cela permet aux OCI concernés d'adapter mensuellement le nombre de contrôles (racine carrée) à faire chez les producteurs.

Art. 6, partie B. Procédure d'attestation pour les agriculteurs (certification de groupe)

6.4 Après l'introduction de la **première demande**, l'entreprise est contrôlée endéans les 12 mois maximum quant au respect des exigences du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale :

6.4.1 **Système d'autocontrôle interne** pour chaque exploitation agricole adhérant au groupe : l'agriculteur met son entreprise en ordre par rapport aux prescriptions d'hygiène, d'enregistrement et de notification obligatoire décrites dans le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Végétale, dans un délai maximal de trois mois et ce, en fonction des spécificités de cultures renseignées. Il effectue à cet effet un **autocontrôle interne** de son entreprise, d'après le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale. Le CC et l'agriculteur conviennent contractuellement de la période durant laquelle l'autocontrôle sera effectué.

6.4.2 **Contrôle individuel** de chaque exploitation agricole affiliée par un CC :

A. **Le contrôle initial :** a lieu endéans les six mois maximum suivant la période, convenue contractuellement, nécessaire à l'autocontrôle (c.à.d. maximum trois mois; voir aussi art. 8.4.1). Si aucune non-conformité A n'est constatée chez l'agriculteur lors de l'audit initial, ce dernier obtient une attestation.

B. **Le contrôle complémentaire :** a lieu si, lors du contrôle initial, des non-conformités A ont été constatées. Le contrôle complémentaire est organisé endéans les trois mois maximum suivant le contrôle initial. Si aucune non-conformité A n'est constatée chez l'agriculteur lors du contrôle complémentaire, ce dernier obtient une attestation.

6.5 Lors d'une **première demande** et si cela s'avère nécessaire (si après un contrôle complémentaire, des non-conformités A sont encore constatées), un **« deuxième contrôle »** peut être effectué. Le deuxième contrôle a lieu endéans les six mois maximum.

6.6 Pendant la durée d'une attestation en cours, un « **contrôle d'extension »** peut avoir lieu conformément aux dispositions décrites dans l'art. 9. De même, lors d'une extension, une "nouvelle demande" peut être introduites selon les modalités décrites dans l'annexe 5.8, p 67.

6.7 Après avoir parcouru la procédure de certification lors d'une première ou seconde demande, un « **contrôle de suivi »** sera organisé afin de

prolonger l'attestation (pour une nouvelle période de validité), conformément aux dispositions décrites dans l'art. 8.

6.8 De temps d'évaluation se déroule conformément aux conventions de l'annexe 5.6 (p 66).

6.9 L'attestation est délivrée par le CC si l'évaluation est positive. Le CC modifie le statut de l'agriculteur dans la base de données de Vegaplan.be (moyennant permission) (voir définitions reprise à l'annexe 5.10, p 74).

Art. 7 Validité du certificat / de l'attestation

7.1 Le certificat / l'attestation d'un ***nouvel*** agriculteur est attribué(e) pour une période de trois ans, débutant le jour de l'introduction de la demande auprès d'un OCI/CC.

Art. 8 Prolongation de l'enregistrement et du certificat ou de l'attestation

8.1 Lorsque le certificat / l'attestation est prolongé(e), le principe suivant prévaut toujours : date de délivrance du certificat et date de fin = date de fin de l'ancien certificat + 3 ans.

8.2 Neuf mois avant l'échéance de son enregistrement, l'OCI / le CC invitera l'agriculteur à prolonger son affiliation (si d'application) ainsi que son certificat / attestation. Les règlementations décrites dans les points 4, 5 (dans le cas d'une certification individuelle) et 6 (dans le cas d'une certification de groupe) sont appliquées. L'agriculteur a le droit de changer d'OCI / de CC.

8.3 Le contrat entre l'agriculteur et l'OCI / le CC peut être prolongé si le agriculteur fait part de son souhait de prolongation par écrit, au plus tard six mois avant l'échéance.

8.4 Avant de pouvoir procéder à la prolongation d'un certificat ou d'une attestation, il faudra effectuer une nouvelle évaluation (audit ou contrôle de suivi) : la certification / l'audit de suivi seront effectués par l'OCI conformément au Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale : durant l'audit ou le contrôle de suivi, toutes les exigences du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour La Production Primaire Végétale sont contrôlées par l'OCI/CC.

8.5 La nouvelle évaluation doit avoir lieu endéans les neuf mois maximum et les 3 mois minimum précédant la date d'échéance de l'ancien certificat.

Art. 9 Extension du certificat / de l'attestation

9.1 Durant la période de validité de son certificat / attestation, un agriculteur peut demander un audit / contrôle supplémentaire auprès de l'OCI / CC contractant, s'il étend les activités de son exploitation.

9.3 La validité du certificat / de l'attestation relatif(ve) à l'extension des activités est la même que celle du certificat existant.

5. Surveillance et contrôle

Art.10 Surveillance et contrôle des OCI et CC

10.1 Le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale est géré administrativement par Vegaplan.be asbl. La PTMV asbl et Agrofront sont responsables du contenu et du développement (= gestion du contenu). Le contrôle du respect du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale est effectué par les OCI mandatés par l'AFSCA. Les OCI suivent la procédure d'agréation des organismes de certification et de contrôle dans le cadre de l'AR Autocontrôle. Les CC suivent également cette procédure, à l'exception de l'accréditation. Cette procédure est expliquée sur le site web www.favv.be.

Les OCI / CC répartissent les contrôles des agriculteurs au cours de l'année et introduisent leurs données dans la base de données de Vegaplan.be (contrat et date d'audit), si l'agriculteur se montre d'accord.

6. Obligations des auditeurs / contrôleurs et des agriculteurs

Art. 11 Obligations des OCI et CC

En ce qui concerne les obligations des auditeurs; se référer aux prescriptions de l'annexe 5.7 (p 67).

Art. 12 Obligations des agriculteurs

12.1 Transfert d'informations de l'agriculteur vers l'OCI / le CC :
L'agriculteur est tenu d'informer l'OCI / le CC par écrit endéans le mois, de toute modification du nom, de l'adresse ou du lieu d'implantation ainsi que de toute suppression du site d'une unité d'entreprise.

12.2 Dans le cadre du respect des conditions et des prescriptions prévues par le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale, l'agriculteur est tenu de collaborer pleinement lors des contrôles effectués par l'OCI / le CC et lors des contrôles effectués par l'instance d'accréditation.

12.3 L'agriculteur est tenu de respecter les modalités du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale.

12.4 L'agriculteur est tenu d'appliquer toute modification du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale endéans l'année de sa publication par Vegaplan.be, à moins que la législation ne soit applicable plus tôt.

7. Procédure de conseil

Art.13 Comité Conseil

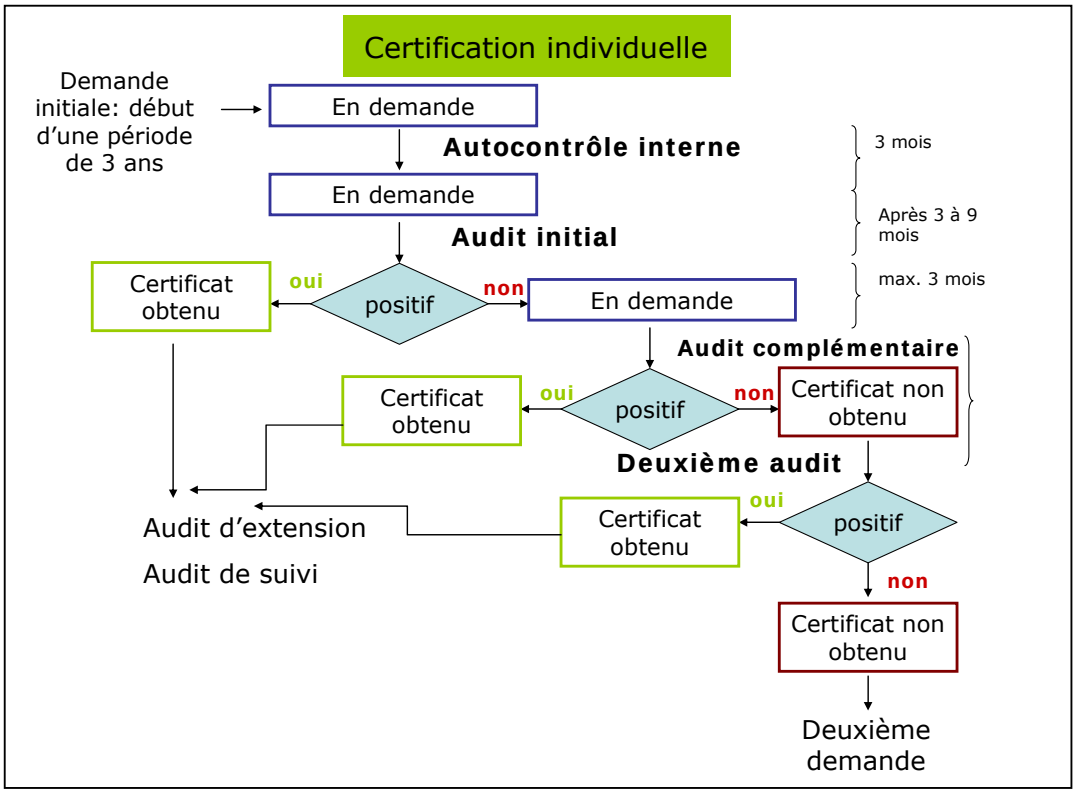
Chaque OCI compose un Comité Conseil qui émet des conseils au sujet de l'implémentation du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale. Les comités de conseil doivent, lors de la fondation, demander aux participants de signer une déclaration stipulant qu'ils interviennent au nom du groupe / de l'organisation, mais pas au nom d'un individu. De plus, il doit aussi être établi qu'après plus de 3 absences successives (sans motif d'excuse préalable), un autre représentant du groupe concerné soit élu.

8. Dispositions finales

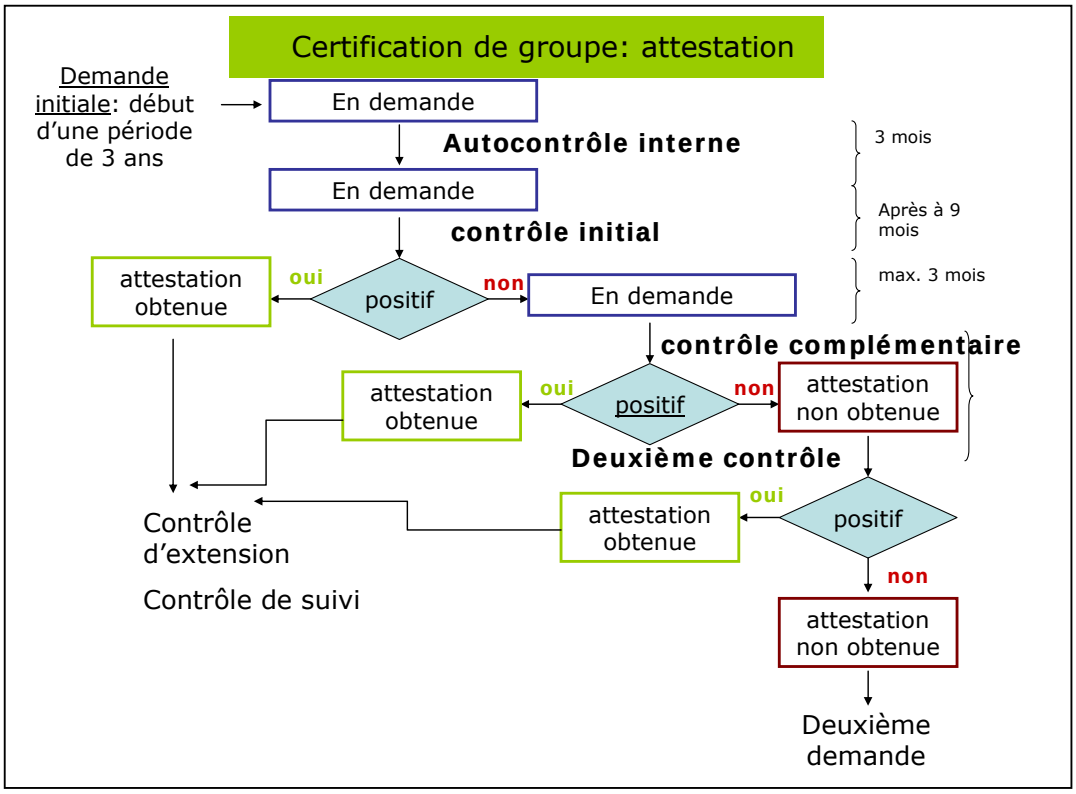
Les actualisations du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale sont publiées dans la presse spécialisée et sur les sites web.

Annexe 5.1 Organigramme de la certification individuelle et de la certification de groupe

Organigramme Certification individuelle



Organigramme Certification de groupe



Annexe 5.2 Prescriptions pour la relation entre les membres du groupe d'agriculteurs, la gestion interne et le système de gestion pour les CC

1. Administration centrale, gestion et organisation

Art. 1.1 Le Centre de Contrôle peut démontrer la structure légale du groupe d'agriculteurs ainsi que l'organisation du CC à l'aide de la documentation. Le CC est une identité juridique distincte (p.ex. asbl) ou le CC fait auditer sont système de qualité en externe d'après les normes ISO (par un autre OCI étant responsable du certificat de groupe).

Le CC est au moins composé :

I. D'un département de gestion;

II. D'un département d'inspection.

Art. 1.2 Le rapport entre le groupe d'agriculteurs et le Centre de Contrôle peut être démontré de façon univoque.

Art. 1.3 Les agriculteurs membres du groupe d'agriculteurs et le CC signent une déclaration d'indépendance, à moins que le CC ne puisse prouver son indépendance.

Art. 1.4 Un contrat est conclu entre chaque agriculteur du groupe d'agriculteurs et le CC.

Art. 1.5 Le CC gère un registre de tous les agriculteurs membres du groupe, ainsi que les coordonnées des entreprises appartenant aux agriculteurs contractants. Ce registre comporte :

I. Le nom et l'adresse de l'agriculteur;
II. Le nom, l'adresse et le type de société de son ou de ses entreprises ;
III. La liste des divers activités et la superficie cultivée ;
IV. Les dates d'inspections ;
Le statut de l'agriculteur et de l'entreprise concernée.

Le CC recopie les données de son registre interne dans la base de données centrale de VEGAPLAN.BE asbl, comme prévu à l'article 4 du règlement de Certification.

Art. 1.6 Le CC gère son propre système interne de gestion de la qualité, et peut le prouver à l'aide d'un manuel (voir également article 3).

Art. 1.7 Les responsabilités du personnel impliqué dans les contrôles sont clairement indiquées et documentées. Un responsable est désigné nominativement pour veiller à la Gestion Générale et à la Structure Interne de Qualité.

Art. 1.8 Le règlement d'ordre intérieur précise que le conseil d'administration n'exerce en aucune manière une influence sur le personnel (les inspecteurs). Au cas où des affaires d'ordre personnel devaient entrer en ligne de compte à propos d'une certification, l'administrateur concerné (ou son entreprise) ne pourrait participer, ni à la discussion, ni à la décision.

2. Compétence et formation du personnel

Art. 2.1 Le personnel compétent pour l'exécution des inspections dans le cadre du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale, se conforme aux exigences de l'annexe 5 (p 67).

Art. 2.3 Lorsqu'il y a plus d'une personne compétente pour les inspections, il y a lieu d'établir un programme interne de formation, de développement et d'évaluation des inspecteurs au sein du CC.

Art. 2.4 Le responsable de la qualité a connaissance de la législation en vigueur relative à la sécurité alimentaire dans la Production Primaire Végétale.

Art. 2.5 Les inspecteurs de CC signent annuellement un document dans lequel ils déclarent pouvoir exécuter leur fonction d'inspecteur de façon indépendante (indépendante par rapport au conseil d'administration

et indépendante des agriculteurs membres du groupe d'agriculteurs) = déclaration d'indépendance.

3. Manuel de qualité

Art. 3.1 Le manuel de qualité décrit le système interne de qualité du CC utilisé pour effectuer les contrôles dans le cadre du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale.

Art. 3.2 Les procédures internes de qualité sont élaborées et décrites de façon détaillée.

Art. 3.3 Le contenu du manuel de qualité est régulièrement revu et réécrit en fonction des modifications éventuelles de la législation et/ou du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale.

Art. 3.4 Le manuel de qualité décrit également la procédure à suivre en vue de la conservation des données d'inspection dans une base de données. Cette base de données est liée à la gestion de la base de données des agriculteurs et comporte au minimum :

i. Dates des différents contrôles ;
ii. Coordonnées du responsable du contrôle ;
iii. Résultats du contrôle (voir rapport de visite) ;
Suivi du contrôle (contrôle complémentaire, deuxième contrôle, etc.).

Art. 3.5 Le manuel de qualité comporte une procédure de plaintes. Un registre de plaintes est établi.

Art. 3.6 Le manuel de qualité décrit les mesures correctives applicables en cas de non-conformités (par exemple si un ou plusieurs agriculteur(s) ne respecte(nt) pas les exigences du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale). Ces mesures correctives prévoient qu'un agriculteur (en cas de non-conformités A dans le cadre du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale) puisse être rayé du groupe, de sorte que les autres agriculteurs conservent le certificat du groupe. Les mesures correctives sont décrites dans une procédure.

Art. 3.7 Si un agriculteur membre d'un groupe d'agriculteur obtient un avis négatif de la part d'un OCI et est exclu du groupe, une analyse des causes est effectuée par l'OCI et l'AFSCA. Si la cause n'est pas du ressort du CC, l'agriculteur est exclu du groupe, sans conséquences pour les autres membres du groupe et le CC. Si l'origine du problème se situe chez le CC, c'est le CC qui doit proposer des mesures correctives. L'OCI évaluera les mesures correctives proposées et appliquera éventuellement des sanctions. Si des fautes fondamentales dans le système peuvent être démontrée, le certificat de groupe sera retiré et la certification de groupe ne sera plus acceptée.

4. Documentation, base de données et gestion

Art. 4.1 Le CC dispose des documents (ou d'une copie) mentionnés ci-après et peut toujours les présenter dans le cas d'un contrôle externe :
- i. Manuel interne de qualité ;
- ii. Base de données des agriculteurs, liée à :
- iii. Base de données des contrôles ;
- iv. Rapports de visite ;
- v. Procédure de plaintes ;
- vi. Mesures correctives.

Art. 4.2 Les documents sont contrôlés régulièrement selon une procédure établie par écrit.

Art. 4.3 Tous les documents sont contrôlés et approuvés par le responsable « qualité » compétent.

Art. 4.4 Les documents, avec mention de la date et de la version, sont conservés.

5. Accession de nouveaux agriculteurs au groupe, sous le contrôle du CC

Art.5.1 De nouveaux agriculteurs peuvent être ajoutés à la liste existante pendant la période de validité du certificat du groupe. Le nouveau agriculteur doit, à cet effet, subir un contrôle avant son affiliation au groupe, et le résultat de ce contrôle doit être positif.

Art.5.2 L'accession et le contrôle de nouveaux agriculteurs ont lieu conformément au Règlement de Certification, et en particulier aux articles 6 et 8.

Art.5.3 Un maximum de 10% de nouveaux agriculteurs est annuellement accepté avant que l'audit externe du système interne de gestion de la qualité du CC ne soit réévalué.

Art.5.4 Si cette règle des 10% par an est dépassée, le nombre d'audits externes des agriculteurs est à nouveau calculé par l'OCI.

6. Audit interne / procédure de contrôle

Art. 6.1 Audit du système de qualité

6.1.1 Le système interne de gestion de la qualité est évalué au moins une fois par an par un tiers indépendant (voir également annexe 9).

6.1.2 Il convient de s'assurer que le personnel compétent pour les contrôles dans le cadre du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale respecte les exigences.

6.1.3 Il faut s'assurer que tous les documents mentionnés dans la présente annexe sont présents.

6.1.4 Un certain nombre d'agriculteurs du groupe subissent un audit externe (par un OCI compétent et agréé). Cette procédure d'audit externe se déroule conformément aux modalités prévues par l'article 7.1.2 du présent Règlement de Certification.

Art. 6.2 Contrôle des agriculteurs

6.2.1 Le contrôle interne (par le CC) des agriculteurs se déroule conformément aux modalités décrites à l'article 8 du présent Règlement de Certification.

6.2.2 Tous les agriculteurs du groupe doivent être contrôlés au moins une fois tous les trois ans.

7. Exigences pour les inspecteurs

Art. 7.1 Le CC respecte les dispositions décrites dans le présent Règlement de Certification.

Art.7.2 Exigences pour les inspecteurs : voir annexe 5.7 (p 67) du présent règlement de Certification.

Annexe 5.3 Prescription pour l'évaluation du système de qualité de la certification de groupe

1. Généralités

Art. 1.1 Cette annexe décrit le système et les exigences applicables dans le cadre de la certification de groupe pour un Centre de Contrôle (CC). Cette annexe sera utilisée comme manuel durant l'audit annuel externe du CC.

2. Audit du système de gestion de la qualité du CC

Art. 2.1 L'audit externe du système de gestion de la qualité du CC est effectué au siège social du CC ou au siège de la gestion centrale du système de qualité.

Art. 2.1 L'audit externe se déroule conformément à la procédure décrite dans la présente annexe. L'audit externe peut durer un ou plusieurs jours. Ce qui suit est contrôlé et évalué :

I. Manuel de qualité interne ;
II. Contrats entre chaque agriculteur et le CC ;
III. Preuve d'indépendance du CC ;
IV. Base de données interne des agriculteurs, liée à :
V. Base de données interne des inspections ;
VI. Rapports de visite ;
VII. Procédure de plaintes ;
VIII. Mesures correctives.

Art. 2.2 L'OCI compétent pour le contrôle externe du CC ou du groupe d'agriculteurs, effectue également des audits auprès de certains agriculteurs.

Le nombre d'audits externes à effectuer (par l'OCI) est égal à la racine carrée calculée.

Les audits sont effectués conformément au présent Règlement de Certification. Deux audits « witness » sont également effectués annuellement. Il s'agit d'audits effectués par un OCI auprès d'un CC au moment où ce dernier effectue un audit chez un agriculteur. Ces contrôles sont différents des audits externes.

Art. 2.3 L'OCI rédige un rapport de visite de l'évaluation externe du CC et des audits externes des agriculteurs.

Annexe 5.4 Conditions d'indépendance des OCI et CC

Commission de certification : Dans la commission de certification de l'OCI ne siège personne du groupe d'agriculteurs ou du CC.

Annexe 5.5 Indemnités relatives à l'utilisation du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale

Chaque agriculteur paye une indemnité de € 4,00 par an pour l'utilisation du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle de la Production Primaire Végétale.

Annuellement		Pour trois ans	
Prix hors TVA (€/an)	Prix TVA inclue (€/an)	Prix hors TVA (€ 3,00/an)	Prix TVA inclue (€ 3,00/an)
€ 4,00	€ 4,84	€ 12,00	€ 14,52

Si un agriculteur choisit de se faire contrôler par l'Agence Fédérale de la Sécurité Alimentaire et non pas par l'intermédiaire d'un organisme de certification, il est obligé de pouvoir présenter la preuve du payement de ce droit d'utilisation lors d'un contrôle.

Annexe 5.6 Temps d'évaluation minimal dans le cadre d'un audit /contrôle

1. Temps d'évaluation minimal

Art. 2 On estime le temps d'évaluation minimal à consacrer (sur place) à l'évaluation dans le cadre du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale (pour toutes les activités déclarées) à 1.5 à 2 heures de travail (cela dépend de la taille de l'entreprise et de ses activités), augmentées du temps nécessaire à l'administration.

Annexe 5.7 Exigences pour les auditeurs (certification individuelle) et les inspecteurs (certification de groupe)

Les auditeurs / contrôleurs répondent aux exigences de l'Arrêté Royal relatif à l'autocontrôle, et à l'obligation de s'annoncer (et de traçabilité) dans la chaîne alimentaire (Chap. 6 ; art 10, § 2). A cet effet, l'auditeur / l'inspecteur complète la check-liste : « qualification des inspecteurs et auditeurs d'organismes de certification dans le cadre de l'AR Autocontrôle ».
En outre, les auditeurs doivent satisfaire aux exigences suivantes:

1. Maîtriser le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale;
2. Etre au minimum gradué en Technologie de l'agriculture et en Biotechnologie (option Agriculture ou Biotechnique ou Agro-technologie ou Technologie Alimentaire) ou disposer d'une expérience similaire;
3. Avoir suivi un programme de formation d'un jour minimum dans l'Organisme de Certification ou le Centre de Contrôle au sujet de la connaissance de la certification relative au Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale ;
4. Avoir suivi un programme de formation (organisé en interne ou en externe) d'un jour au moins sur la méthodologie de l'audit ;
5. Formation permanente en la matière. Cela implique concrètement que lorsqu'un séminaire, un congrès ou un atelier de travail est organisé autour du thème principal du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale, un auditeur au moins doit y participer pour ensuite informer les autres auditeurs de façon interne au sein de l'Organisme de Certification. Vegaplan.be asbl annoncera les dates et lieux de formation sur le site web.

Dans le cas d'un CC, un inspecteur ayant exercé sa fonction durant une période de deux ans, ne pourra pas exercer de fonction de consultant au sein de sa propre organisation si cette fonction a explicitement rapport avec l'autocontrôle des entreprises agricoles.

Annexe 5.8 Nouvelle demande

Lorsqu'un agriculteur désire étendre ses activités pendant la durée de son certificat, il a la possibilité d'introduire une nouvelle demande. Cette demande peut éventuellement est faite auprès d'un autre OCI / CC.

1. Nouvelle demande

Art. 1 La date de début du nouveau certificat est la date mentionnée sur le formulaire de d'inscription de la nouvelle demande. La validité du certificat est de 3 ans à dater de cette date. Une nouvelle période de 3 ans commence à la date d'inscription et le certificat / l'attestation existant(e) reste valable jusqu'à ce qu'il / qu'elle soit remplacé(e) par le nouveau.

2. Exigences contrôlées lors d'une deuxième demande

Art. 2 Toutes les exigences du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale étant d'application au moment de la deuxième demande, sont contrôlée pour les activités renseignées.

3. Résultat

Art. 3 L'agriculteur obtient le nouveau certificat / la nouvelle attestation si aucune non-conformité de niveau A n'est constatée. Dans le cas contraire, un audit / contrôle complémentaire peut être exécuté endéans les 3 mois maximum.

Annexe 5.9 Contrat modèle entre agriculteur et OCI / CC

Le contrat modèle entre l'agriculteur et l'OCI / le CC contient au minimum les articles suivants :

Art. 1 L'agriculteur accorde le droit au CC / à l'OCI d'effectuer des contrôles d'entreprise dans le cadre du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale.

Art. 2 L'agriculteur s'engage à ne conclure de contrat qu'avec l'OCI / le CC susmentionné. Les contrats avec d'autres OCI / CC dans le cadre de la certification de la même unité d'exploitation pour la Production Primaire Végétale sont par conséquent interdits.

Art. 3 L'agriculteur marque son accord quant au fait que ses données administratives soient introduites dans la banque de données de Vegaplan.be, tout comme ses données d'audit ainsi que le statut de son entreprise. Ces données ne sont pas accessibles librement et ne peuvent être consultées que par Vegaplan.be, l'AFSCA, l'OCI / le CC contractant, les acheteurs de produits primaires végétaux (affiliés à Vegaplan.be). **Lorsque l'agriculteur ne désire pas voir ses données administratives et/ou ses données d'audit et/ou le statut de son entreprise repris dans la base de données, il en est explicitement fait mention dans le contrat.**

Art. 4 L'agriculteur déclare que ni l'OCI / le CC, ni l'auditeur / l'inspecteur individuel qui sera nommé en vue du contrôle d'entreprise, n'ont, dans le passé, fourni aucune forme de service de consultance à l'exploitation agricole contractante. Si c'est néanmoins le cas lors de l'annonce de l'audit / du contrôle, l'agriculteur en fera immédiatement mention à l'OCI / au CC.

Annexe 5.10 Définitions

VEGAPLAN.BE asbl :
L'association sans but lucratif fondée sous la dénomination « asbl VEGAPLAN.BE » (en abrégé en « VEGAPLAN.BE »), dont le siège social est situé à 1150 Bruxelles, 182 Avenue de Tervuren, dans l'arrondissement judiciaire de Bruxelles-Halle-Vilvorde, portant le numéro d'entreprise 0861199454 et dont le tél. est le 02/775.80.69 et le fax : 02/775.80.75.
Vegaplan.be est responsable de la gestion administrative du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale. Cela signifie la gestion centrale de la base de données contenant les données administratives et le statut des agriculteurs qui suivent le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle ainsi que l'information et la communication à toute personne intéressée par les nouvelles versions du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale.

PTMV asbl :
« Plate-forme de concertation pour la Transformation et le négoce des Matières premières et produits Végétaux », dont l'abréviation est PTMV asbl. Il s'agit d'une association sans but lucratif regroupant les associations représentatives du négoce et de la transformation.

AGROFRONT :
La plate-forme de concertation des organisations agricoles représentatives du secteur de la production végétale.
La PTMV et Agrofront sont responsables du développement et de la mise à jour du contenu du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale.

Exigences en matière d'hygiène, enregistrement et notification obligatoire :
Ensemble des normes, conditions et critères relatifs à l'identification, à l'enregistrement et à la documentation; en ce compris les champs de production; l'infrastructure (entreprise et bâtiments), les machines et l'appareillage; les caisses, les conteneurs, les emballages et les palettes ; le chef d'entreprise et le personnel; la technique de culture; le traitement post-récolte; la gestion des déchets, les organismes nuisibles, l'enregistrement et la notification obligatoire auxquels la production primaire végétale doit se conformer afin de garantir la qualité de base telle que définie ci-dessus.

Qualité de base :
Englobe les exigences légales en matière de sécurité du produit et traçabilité (sous la compétence de l'AFSCA).

OCI :
Organisme de **C**ertification – **C**ertificatie **I**nstelling ; la personne morale indépendante, accréditée par BELAC ou un organisme d'accréditation étranger (MLA) pour effectuer les audits relatifs au Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale, et reconnu par l'AFSCA pour l'audit du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale, selon la certification individuelle ou de groupe.

CC :
Centre de **C**ontrôle – **C**ontrole **C**entrum, unité de contrôle d'un groupe d'agriculteurs, ayant reçu l'autorisation d'effectuer des contrôles relatifs au Guide Sectoriel de l'Autocontrôle sous la surveillance d'un OCI et selon la certification de groupe.

Groupe d'agriculteurs :
Groupe restreint d'agriculteurs optant pour la certification de groupe. La composition du groupe d'agriculteurs peut varier dans le temps, mais est contrôlable à tout moment.

Certification :
- Délivrance d'une preuve (certificat) par un OCI accrédité déclarant qu'une entreprise du secteur de la production primaire végétale satisfait aux exigences du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale (certification individuelle);
- Délivrance d'une preuve (certificat de groupe) par un OCI accrédité déclarant qu'un groupe d'agriculteurs satisfait aux exigences du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale (certification de groupe).

Attestation :
Délivrance d'une preuve (attestation) par un CC déclarant qu'une entreprise individuelle du secteur de la production primaire végétale, membre du groupe d'agriculteurs certifié, satisfait aux exigences du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale (certification de groupe).

Certificat :
Preuve délivrée par l'OCI, attestant que :
- Une entreprise individuelle du secteur de la production végétale, satisfait aux exigences du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale (certification individuelle);
- Un groupe d'agriculteurs du secteur de la production végétale, satisfait aux exigences du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale (certification de groupe).

L'attestation :
Preuve délivrée par le CC à une entreprise individuelle membre d'un groupe d'agriculteurs, attestant que l'entreprise individuelle du secteur de la production primaire, en tant que membre du groupe d'agriculteurs certifié, satisfait aux exigences du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale (certification de groupe).

Première demande :
La première inscription d'un agriculteur auprès d'un OCI / CC dans le cadre de l'audit relatif au Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale.

Autocontrôle interne :
Le contrôle effectué par l'agriculteur même des exigences en matière d'hygiène, d'enregistrement et de notification obligatoire du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale, en préparation à l'audit ou au contrôle qui suivra dans le cadre de la certification individuelle ou de groupe.

Audit initial :
Audit officiel :

- d'un agriculteur par un OCI conformément aux prescriptions du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale. Lors d'un audit initial, toutes les exigences étant d'application dans le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle de la Production végétale sont contrôlées ;
- d'un Centre de Contrôle par un OCI, conformément aux prescriptions décrites dans les points 11 (p 50) et 12 (p 65) du règlement de certification du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale.

Audit complémentaire :
Un audit complémentaire est effectué si, lors de l'audit initial, une ou plusieurs non-conformités A sont constatées. L'audit complémentaire a lieu dans les trois mois suivant l'audit initial. Seules les non-conformités constatées lors de l'audit initial sont alors contrôlées (sur place ou administrativement).

Deuxième audit :
Un deuxième audit est effectué si lors d'un audit complémentaire, des non-conformités A ont été constatées ou si l'agriculteur n'a pas demandé d'audit complémentaire. Le deuxième audit a lieu endéans les six mois maximum (des demandes d'exception motivées par écrit pourront donner suite à un délai plus long comme décrit à l'Article 5). Toutes les exigences relatives au Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale sont alors contrôlées.

Audit de suivi :
Audit de recertification qui aura lieu dans le cadre du prolongement d'un certificat. Lors de ce contrôle officiel :

- L'agriculteur est contrôlé quant aux prescriptions du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale. Toutes les exigences du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale sont contrôlées ;
- Le Centre de Contrôle peut être contrôlé par un OCI, selon les exigences décrites dans les points 11 (p 50) et 12 (p 50) du règlement de certification du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale.

Audit d'extension :
Audit pouvant avoir lieu pendant la durée d'un certificat en cours, dans le cadre d'une demande d'extension à d'autres activités. Lors d'un audit d'extension, seuls les nouveaux points relatifs à l'extension de la culture (spécificité) sont contrôlés (sur place ou administrativement).

Contrôle initial :
Il s'agit du contrôle officiel d'un agriculteur par un CC, d'après les prescriptions du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale. Lors d'un contrôle initial, toutes les exigences étant d'application dans le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale sont contrôlées.

Contrôle complémentaire :
Un contrôle complémentaire est effectué lorsque, lors du contrôle initial, une ou plusieurs non-conformités A ont été constatées. Le contrôle complémentaire a lieu dans les trois mois suivant le contrôle initial. Seules les non-conformités constatées lors du contrôle initial sont alors contrôlées (sur place ou administrativement).

Deuxième contrôle :
Un deuxième contrôle est effectué si lors d'un contrôle complémentaire, des non-conformités A ont été constatées ou si l'agriculteur n'a pas demandé de contrôle complémentaire. Le deuxième contrôle a lieu endéans les six mois maximum (les demandes d'exception motivées par écrit peuvent donner suite à une période plus longue, comme décrit dans le point 6). Toutes les exigences relatives au Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale sont alors contrôlées.

Nouvelle demande :
Lorsqu'un certificat a été obtenu et que l'on peut prouver l'extension à de nouvelles activités, une nouvelle demande peut être introduite auprès de l'OCI / du CC (il peut éventuellement être changé d'OCI / de CC). Une nouvelle période de 3 ans prend cours lors de l'inscription et le certificat ou l'attestation existants restent valables jusqu'à ce qu'ils soient remplacés par le nouveau document.

Contrôle de suivi :
Contrôle de recertification qui aura lieu dans le cadre du prolongement de l'attestation. Le contrôle de suivi est un contrôle officiel au cours duquel l'agriculteur est contrôlé par un CC selon les exigences du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale. Toutes les exigences du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale sont contrôlées lors de ce contrôle de suivi.

Contrôle d'extension :
Contrôle pouvant avoir lieu pendant la durée d'un certificat en cours, dans le cadre d'une demande d'extension à d'autres activités. Lors d'un contrôle d'extension, seuls les nouveaux points relatifs à l'extension de la culture (spécificité) sont contrôlés (sur place ou administrativement).

Retrait :
Lorsque, suite à un audit / contrôle complémentaire, deuxième audit / contrôle, audit / contrôle de suivi, il apparaît que les exigences relatives aux prescriptions d'hygiène, d'enregistrement et de notification obligatoire ne sont pas / plus respectées dans le cadre du Guide Sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale, le certificat est retiré. L'agriculteur obtient dès lors le statut « certificat / attestation non obtenu(e) » ou « certificat / attestation retiré(e) ».

Prolongation :
Un certificat peut être prolongé si le contrôle ou l'audit de suivi effectué dans le cadre du renouvellement du certificat aboutit à une évaluation positive.

Statut de l'agriculteur dans la base de données de Vegaplan.be asbl :
Un agriculteur figurant dans la base de données de Vegaplan.be asbl peut avoir cinq statuts différents :

- En demande : période suivant la demande d'affiliation avant un audit / contrôle initial et éventuellement complémentaire. Un agriculteur restera au maximum 12 mois « en demande » après sa demande d'affiliation.
- Certificat / attestation obtenu(e) : lorsque, après un audit / contrôle initial et éventuellement complémentaire, l'entreprise satisfait aux exigences du Guide Sectoriel pour la Production Primaire Végétale, il obtient le statut "certificat / attestation obtenu(e) ». Ce statut est maintenu pour une période de 3 ans suivant la demande d'affiliation jusqu'à preuve du contraire.
- Certificat / attestation non obtenu(e) : Si après l'audit / le contrôle initial, l'entreprise ne satisfait pas aux exigences du Guide Sectoriel pour la Production Primaire Végétale, elle obtient le statut "certificat / attestation non obtenu(e) » et garde ce statut jusqu'à preuve du contraire.

- Certificat / attestation annulé(e) : Lorsque l'agriculteur ne désire pas obtenir ou garder son certificat / attestation, celui-ci / celle-ci est annulé(e). Ce statut est maintenu jusqu'à preuve du contraire.
- Certificat / attestation rayé(e) : Si, il apparaît que l'agriculteur ne satisfait plus aux exigences du Guide Sectoriel pour la Production Primaire Végétale, il obtient le statut "certificat / attestation rayé(e) ».

Annexe 6. Contrôle pré-récolte

Le contrôle pré-récolte, réalisé par l'AFSCA ou par une organisation de producteurs agréée, est un contrôle des résidus de pesticides et de nitrates sur/dans certaines variétés de légumes cultivés sous verre. La teneur en nitrates et en résidus de pesticides est mesurée afin de vérifier si les quantités maximales autorisées ne sont pas dépassées pour les légumes de serre suivants :

- Laitue
- Laitue iceberg
- Laitue romaine
- Laitue feuilles de chêne
- Lollo rossa
- Lollo bionda
- Scarole
- Chicorée frisée
- Radicchio
- Céleri

Ce contrôle consiste en l'échantillonnage du lot avant la récolte, l'analyse de l'échantillon dans un laboratoire agréé visant à rechercher la présence de certains résidus (nitrates et résidus de pesticides) et, en cas de dépassement d'une ou de plusieurs teneurs maximales autorisées, le suivi du lot concerné. Il est interdit de commercialiser les lots des cultures visées à l'annexe 2 de l'arrêté ministériel du 22/12/2005 sans avoir obtenu l'autorisation préalable de l'AFSCA ou d'une organisation de producteurs.

Les exploitants avertissent l'AFSCA ou l'association du producteur agréé au moins 10 jours avant la date prévue de récolte.

La quantité minimale d'échantillons à prendre dans le cadre des contrôles pré-récolte de la laitue, laitue iceberg, laitue romaine, Lollo rossa, Lollo bionda, chicorée, chicorée frisée, laitue de radicchio et le céleri est d'au moins 6 unités et de 500 g minimum. L'échantillon de laitue feuille de chêne doit peser au moins 500g.

Lorsque la teneur en résidus est comprise entre la teneur maximale autorisée et le double de ce maximum, un délai supplémentaire d'attente est imposé (quand il s'agit de résidus dont la teneur diminue avec l'accroissement de la culture), ou un nouveau contrôle pré-récolte est imposé (quand il s'agit de résidus dont la teneur ne diminue pas avec l'accroissement de la culture).
Si la teneur en résidus est supérieure ou égale au double de la teneur maximale autorisée, un nouveau contrôle pré-récolte est toujours imposé.

Le producteur doit acquitter les frais d'analyse et autres rétributions liées au contrôle pré-récolte.

L'agriculteur et l'horticulteur doivent tenir compte des points suivants :

- Le registre servant à l'enregistrement des pesticides à usage agricole et biocides utilisés doit être complété au plus vite et au plus tard le dimanche suivant les traitements appliqués;
- Le numéro d'indentification des serres doit se faire de façon indélébile sur l'une des portes d'accès;
- Un plan de situation des parcelles et/ou serres concerneés doit être repris dans le registre avec mention des numéros d'identification respectifs.

REGLES DE NOTIFICATION POUR L'ECHANGILLONNAGE DES CULTURES CONTINUES ET PETITES CULTURES

Règle générale :
CHAQUE lot doit être notifié.
Lorsque plus de 10% du lot n'est pas encore cultivé dans les 28 jours, il faut à nouveau notifier en vue de l'échantillonnage.

1. **Cultures continues**
   Notification et échantillonnage au minimum pour 100.000 unités et durant les mois d'été, et pour 60.000 unités en hiver, ET toutes les 4 semaines.

2. **Petites cultures (p.ex. variétés de salades alternatives)**
   TOUT lot, aussi petit qu'il soit, doit être notifié.
   L'organisme de contrôle peut néanmoins décider de ne pas échantillonner tous les lots inférieurs à 1000 m², de telle sorte qu'un échantillon seulement ne soit pris par 1000 m².

Annexe 7. Tableau de concordance avec la législation

Exigences : horizontales : applicables à toutes les cultures (hachuré en gris)
Verticales : spécifiques aux activités suivantes

Activités	**Code**
Pommes de terre sans stockage	A
Pommes de terre avec stockage	A s
Légumes – marché du frais, culture sous abri	G vm b
Légumes – marché du frais, culture en plein air	G vm o
Légumes industriels, cultures agricoles	IG a
Légumes industriels, cultures intensives	IG i
Fraises et fruits des bois	ZF
Fruits à pépins (pommes et poires)	HF
Céréales, cultures oléagineuses et protéagineuses, sans stockage	COP
Céréales, cultures oléagineuses et protéagineuses, avec stockage	COP s
Betteraves sucrières	B
Chicorée	C
Houblon	H

Aperçu des chapitres de la check-liste figurant dans le Guide sectoriel de l'Autocontrôle pour la Production Primaire Végétale:

1. Entreprise et bâtiments
2. Machines, appareillage et outillage entrant en contact avec le produit lors des traitements pré- et post-récolte
3. Directeur d'entreprise, personnel et tiers
4. Techniques de culture et traitement post-récolte
5. Organismes nuisibles
6. Enregistrement

I. ELEMENT CLEF = PRESCRIPTIONS D'HYGIENE

1. Exigences générales

	Documentation	Implémentation	Numéro d'ordre	Ref. à la législation	Législation spécifique	Activité[16]	Code	Exigences Guide Sectoriel	Evaluation maximale
1. Les exploitants du secteur alimentaire veillent, dans la mesure du possible, à ce que les produits primaires soient protégés de toute contamination lors de transformations ultérieures des produits primaires.								**3.3 Agréations**	
				AR 14/11/03 Annexe I, 1	AR 30/11/99 art. 3,4,5	A A s	3.3.1	Disposer d'un agrément en vue de la préparation et du conditionnement des pommes de terre	A
a) Mesures visant à contrôler la contamination provenant de l'air, du sol, de l'eau, des				AR 14/11/2003 Ann. I, 2a				**4.2 Engrais**	
					AR 07/01/98 art. 3-5		4.2.1	Hormis les matières fertilisantes ou amendements du sol provenant des ressources naturelles de la ferme, n'utiliser que les engrais et amendements du sol autorisés.	A

[16] Si non indiqué : exigence = horizontale, c.à.d. applicable à tous les codes de cultures (hachurée en gris)

aliments pour animaux, des engrais, des pesticides à usage agricole et des biocides ainsi que du stockage, de la manipulation et de l'élimination des déchets					AR 07/01/98 Ann. I		4.2.2	Engrais et amendements du sol autorisés, achetés en vrac: conserver étiquette ou document d'accompagnement.	A
					AR 07/01/98 Ann. I. Chap.VIII		4.2.3	Engrais autorisés et amendements du sol provenant de déchets (p.ex. boues d'assainissement) : document d'accompagnement : modèle OWD (Wallonie) ou certificat d'utilisation OVAM (Flandres).	A
					AR 07/01/98 art. 9.9°		4.2.4	Tenir compte des exceptions relatives à l'utilisation de boues d'épuration dans les champs et pour les cultures fourragères ainsi que sur les sols destinés à la culture de fruits et légumes.	A
2. Prescriptions en matière d'hygiène pour la production primaire végétale									
4. Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :									
a) Nettoyer et, au besoin, après nettoyage, désinfecter de manière appropriée les installations, les équipements, les conteneurs, les caisses, les véhicules et les navires ;				AR 14/11/ 03 Annexe I, 4a				**2.1 Exigences générales applicables à toutes les machines**	
							2.1.1	Propre et en bon état.	A
								2.3 Caisses, conteneurs, matériel de conditionnement et palloxes	
							2.3.1	Propre et en bon état.	A
							2.3.2	Désinfecter avant et après l'utilisation de produits comportant des risques.	+
						H	2.3.3	Des emballages neufs ou très propres.	+
					AR 21/12/01	H	2.3.4	Emballages du houblon préparé: pourvus d'étiquette de certification	A
								2.4 Transport agricole	
							2.4.1	Maintenir propre les véhicules + nettoyer	A
							2.4.2	Pas de transport si fuite des conduites d'huile ou de mazout	A

							2.4.3	Désinfection avant et après l'utilisation des produits à risques	+
b) Garantir, au besoin, des conditions de production, de transport et de stockage hygiéniques et la propreté des produits végétaux.				AR 14/11/03 Annexe I, 4b				**1.2 Locaux manipulation et d'entreposage**	
							1.2.1	Propre et en bon état.	A
							1.2.2	Eclairage suffisant, lorsque l'éclairage fix directement au-dessus des produits récoltés: incassable, protégé ou coiffe protectrice	A
					AR 22/05/03 AR 28/02/94		1.2.3	Eviter ou combattre la présence d'animaux nuisibles. Utiliser un produit agrée et ne pas permettre aucune forme de contamination	A
							1.2.4	Pas de bris de verre + procédure bris de verre	A
							1.2.5	Ne pas utiliser des thermomètres au mercure non protégés	A
							1.2.6	Interdiction de fumer, manger et boire.	A
							1.2.7	Pictogrammes présents : - interdiction de fumer - interdiction de manger et boire - animaux domestiques non autorisés	B
							1.2.9	Les animaux de compagnie: ne peuvent pas résider	A
						A s	1.2.11	Les pommes de terre sont stockées dans le prénombre	+
						H	1.2.12	S'il y a plusieurs variétés: les conservées séparément	+
								1.3 Sanitaires	
						G vm o/b HF ZF	1.3.1	Possibilité de se laver les mains après un passage aux toilettes.	A
								2.1 Exigences générales applicables à toutes les machines	
							2.1.1	Pas de bris de verre.	A

						2.1.2	Pour les nouvelles machines, utiliser des lubrifiants alimentaires et biodégradables aux endroits où le contact avec le produit récolté est possible. Recommandation pour les anciennes machines utilisées.	B
							3.1 Application des pesticides à usage agricole et biocides	
						3.1.1	Après traitement: se laver les main + se changer	A
							4. Technique de culture et traitement post-récolte	
c) Toujours utiliser de l'eau potable ou de l'eau claire si cela s'avère nécessaire pour prévenir toute contamination.						4.4.1	Pour l'irrigation, sont utilisées uniquement l'eau de ruisseau, l'eau de puits ouvert, de l'eau de puits, de l'eau de ville ou de l'eau de pluie.	A
				AR 14/01/02	G vm o/b HF	4.5.1	<u>Dernière eau de rinçage, de lavage et/ou de transport</u> 1. Tomates et légumes prêts a consommer : de l'eau potable 2. Autres légumes : ➢ Eau de lavage : de l'eau non potable peut être utilisée ➢ Dernière eau de rinçage : utiliser au minimum de l'eau propre	A
d) Veiller à ce que le personnel qui manipule les denrées alimentaires soit en bonne santé et bénéficie d'une formation relative aux risques en matière de santé.				AR 14/11/03 Annexe I, 4c			**3.2 Hygiène**	
						3.2.1	Personnel n'a pas de maladie contagieuse	A
						3.2.2	Personnel est en bon santé et informés des risques sanitaires.	B
e) Empêcher dans la				AR			**4.1 Matériel de reproduction**	

mesure du possible, toute contamination du fait d'animaux ou d'organismes nuisibles.				14/11/03 Annexe I, 4d	AR 10/08/05 art. 15§2		4.1.1	Conserver les passeports phytosanitaires, si d'application.	A
							4.1.2	Contrôle de l'état sanitaire du matériel de reproduction livré	B
					AR 10/08/05 (Ann. 5, art.13§5) AM 30/08/99 art. 10	A	4.1.3	Utiliser des plants certifiés ou des plants fermiers enregistrés. Garder les passeports phytosanitaires des plants certifiés	A
								5.1 Mesures générales de lutte contre les organismes nuisibles pour les plantes et produits végétaux	
					AR 10/08/05 art. 5 KB 03/11/94		5.1.1	Lutter contre les organismes nuisibles (de quarantaine) lorsque la présence est constatée ou signalée. Suivre les instructions de l'AFSCA en ce qui concerne la lutte contre les organismes nuisibles	A
					AR 19/11/87 art. 43		5.1.2	Lutter contre les chardons nuisibles	A
								5.2 Mesures de lutte contre la galle verruqueuse des nématodes	
					AR 19/11/87 art. 16 AM 21/12/01 Annexe p 3.1.5	A A s	5.2.1	Alternance de culture 1 sur 3 (à l'exception des pommes de terre primeur). Plants de pommes de terre : 1 sur 4.	A
								5.3 Mesures de lutte contre la pourriture annulaire et la pourriture brune	
					AM 22/03/04 art. 6 §4	A A s	5.3.1	Si plus de 5 ton de plants de pommes de terre: garder à disposition durant 10 h suivant leur arrivée en vue d'un éventuel échantillonnage	A

					AM 14/02/00 art. 2 AM 30/08/99 art. 10	A A s	5.3.2	(dans la zone de protection): déclarer chaque année	A
					AM 14/02/00 art. 2	A A s	5.3.3	(dans la zone de protection): avant d'irriger, rincer l'installation	A
					AM 14/02/00 art. 2	A A s	5.3.4	(dans la zone de protection) lors de l'irrigations des parcelles différentes que de pommes de terre, prendre des mesures afin d'éviter le contact avec eau de surface	A
					AM 14/02/00 art. 2	IG G vm o/b	5.3.5	Pommes de terre, aubergines, tomates (dans la zone de protection): l'utilisation d'eau de surface est interdite	A
								5.4 Mesures relative au feu bactérien des pommes et des poires	
					AM 10/09/04 art. 5	HF	5.4.1	Si le feu bactérien est constaté sur les pommiers et poiriers: émonder et détruire les plantes contaminées.	A
								5.5 Mesures relative à la chrysomèle des racines du maïs	
					AM 14/03/05	COP COP s	5.5.1	Dans les zones de sécurité : suivre les instructions spécifiques de l'AFSCA.	A
								5.6 Mesures relatives aux virus et organismes analogues du houblon	
					AM 01/03/90	H	5.6.1	Lorsque contamination par le *Verticilium albo-atrum* ou *V. dahlia*: détruire les plants contaminées.	A
								5.7 Mesures relatives à l'ergot du seigle et fusariose	
						COP COP s	5.7.1	Pendant la culture et la récolte, contrôler la présence de d'ergot du seigle. En cas de présence, en avertir le 1er acheteur.	B
							5.7.2	Pendant la culture et la récolte, contrôler la présence de fusariose. En cas de présence, en avertir le 1er acheteur.	+

f) Manipuler et stocker les déchets et produits dangereux de telle sorte que toute contamination soit évitée.				AR 14/11/03 Annexe I, 4 e				**1.2 Locaux de stockage et de manipulation, sites de production**	
							1.2.8	Les substances dangereuses et leurs déchets sont entreposés et manipulés de manière à éviter toute contamination.	A
							1.2.10	Produits visiblement pourris et déchets sont régulièrement évacués	A
						H	1.2.13	Déchets de récolte : à évacuer automatiquement et directement.	+
g) Tenir compte des résultats de toute analyse pertinente d'échantillons prélevés sur des plantes ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine.				AR 14/11/2003 Annexe I, 4f				**Annexe 6. Contrôle pré-récolte**	
					AM 22/12/05			Echantillonnage, analyses et suivi pour certains légumes de serre.	
h) Utiliser correctement les produits phytopharmaceutiques et les biocides, conformément à la législation en				AR 14/11/2003 Annexe I.A.II 5h	AR 28/02/94 et AR 22/05/03			**1.1 Stockage des pesticides à usage agricole et de biocides**	
					AR 28/02/94 art. 77		1.1.1	Fermé à clef.	A
					AR 28/02/94 art. 77		1.1.2	Pictogrammes "tête de mort" et "poison".	+
							1.1.3	Eclairage de qualité	B

vigueur.					AR 28/02/94 art. 77		1.1.4	Produits de classe A , annexe 10: séparés de l'habitation, des étables et locaux de manipulation.	A
					AR 28/02/94 art. 77		1.1.5	Sec	+
					KB 28/02/94 art. 77		1.1.6	Aération	+
							1.1.7	Protégé du gel.	+
					KB 28/02/94 art. 77		1.1.8	Uniquement pesticides à usage agricole et biocides: emballage d'origine et étiquette.	A
					ACI 30/06/96		1.1.9	Pesticides périmés ou à usage privé: grouper avec la mention "périmé" et/ou "privé"	A
					ACI 30/06/96		1.1.10	Emballages vides et rincés : conserver en sécurité et au sec et les remettre à Phytofar Recover.	A
							1.1.11	Appareillage de pesage et/ou de mesure adéquat	A
								2.1 Pulvérisateurs	
					AM 25/08/04 art. 4-7, 9		2.2.1	Contrôle : autocollant sur l'appareil. (ou attestation de contrôle)	A
					MB 25/08/04		2.2.2	Machines achetées à l'étranger : notifier à l'organisme de contrôle.	A
								3.1 Applications des pesticides à usage agricole et biocides	
					AR 28/02/94 art. 67		3.1.1	Si application des produits classe A chez un tiers : utilisateur agréé. Si application produits classe A, annexe 10 : utilisateur spécialement agréé.	+
								4.3 Pesticides à usage agricole et biocides	
					AR 28/02/94 art. 7 en 31		4.3.1	N'utiliser que des pesticides à usage agricole et biocides agréés : avant et pendant la culture et le stockage.	A

					KB 28/02/94 art. 59		4.3.2	Prendre les dispositions de nuire à la santé de l'homme et veiller à ce que tout appareil, objet ou véhicule ayant servi lors de l'utilisation.	A
3. Mesures correctives									
5. Les exploitants du secteur alimentaire doivent prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'ils sont informés de problèmes décelés durant les contrôles officiels								Cf. Règlement de certification.	
II. ELEMENT CLEF = REGISTRES									
	Documentation	**Implementation**	**Numéro d'ordre**	Ref. à la législation	Législation spécifique	Application	Code	Exigences Guide Sectoriel	Niveau non-conformités
1. Exigences générales									
O.a. L'exploitant dispose-t-il de systèmes ou de procédures pour l'enregistrement des produits entrants ?				AR 14/11/ 2003 Art. 6§1			6.2.1	Dossier IN.	A

0.b L'exploitant dispose-t-il de systèmes ou procédures pour l'enregistrement des produits sortants ?				AR 14/11/2003 Art. 6§1			6.2.2	Dossier OUT.	A
1. Les exploitants du secteur alimentaire doivent tenir des registres concernant les mesures prises afin de maîtriser les dangers et les conserver, de manière appropriée et pendant une période adéquate en rapport avec la nature et la taille de				KB 14/11/03 Ann. II, 1			6.1.1	Les registres sont complétés.	A
							6.1.2	Les registres sont conservés 5 ans au moins.	A

l'entreprise du secteur alimen-taire.							6.1.3	Identification du producteur et de l'entreprise.	A
2. Registres pour la production primaire végétale									
3. Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux doivent en particulier tenir des registres concernant :									
a) toute utilisation de pesticides à usage agricole et de biocides;				AR 14/11/ 03 Annexe II, 3a	AR 22/12/05		6.3.1	Enregistrer l'utilisation des pesticides à usage agricole et des biocides.	A
b) toute apparition d'organismes nuisibles ou de maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits d'origine végétale.					AM 22/01/04		6.3.2	Notifier la présence d'organismes de quarantaine nuisibles ou de maladies, si d'application.	A
c) les résultats d'analyses d'échantillons prélevés sur des végétaux ou d'autres échantillons.							6.3.3	Conserver les résultats d'analyses, si d'application	A

4. Les exploitants du secteur alimentaire peuvent être assistés par d'autres personnes, telles que les vétérinaires, les agronomes et les techniciens agricoles pour la tenue des registres.									
III. ELEMENT CLEF = NOTIFICATION OBLIGATOIRE									
1. Notification obligatoire									
La notification obligatoire est-elle prévue?				AR 14/11/ 03 art. 8	AM 22/01/04			Notification obligatoire (chapitre 6):	

Législation :

- AR 19/11/1987 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux.
- AM 01/03/1990 relatif à l'octroi d'une aide aux mesures structurelles dans le secteur du houblon.
- AR 28/02/1994 relatif à la conservation, à la mise sur le marché et à l'utilisation des pesticides à usage agricole.
- AM 03/11/1994 relatif à la lutte contre le flétrissement bactérien de la pomme de terre (*Clavibacter michiganensis* (Smith) Davis et al. ssp. sepedonicus (Spieckerman et Kotthoff) Davis et al.
- Accord de coopération 30/05/1996 concernant la prévention et la gestion des déchets d'emballages.
- AR 07/01/1998 relatif au commerce des engrais, des amendements du sol et des substrats de culture
- AR 30/08/1999 concernant la lutte contre *Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al.
- AR 30/11/1999 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation.
- AM 14/02/2000 déterminant des mesures afin d'éviter la propagation de *Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al.
- AM du 21/12/01 établissant un règlement de contrôle et de certification de la production des plants de pommes de terre
- AR 21/12/2001 relatif à la certification dans le secteur du houblon.
- AR 14/01/2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires.
- AR 22/05/2003 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits biocides.
- AR 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.
- AM 22/01/2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire.
- AM 22/03/2004 portant instauration d'une obligation d'enregistrement et de déclaration lors de l'introduction de pommes de terre et d'un système de traçabilité lors de la commercialisation de plants de pommes de terre.
- AR 10/08/2004 relatif à l'exécution des contrôles obligatoires sur les pulvérisateurs et à leur rétribution.
- AM 25/08/2004 relatif au contrôle obligatoire des pulvérisateurs.

- AM 10/09/2004 relatif à des mesures temporaires de prévention de l'introduction et de la propagation du feu bactérien (*Erwinia amylovora* (Burr.) Winsl. et al.).
- AM 14/04/2005 portant des mesures temporaires de lutte contre la chrysomèle des racines du maïs, *Diabrotica virgifera* Le Conte.
- AR 10/08/2005 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux.
- AR 22/12/2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- AM 22/12/2005 fixant les modalités d'exécution relatives aux mesures complémentaires qui sont prises dans le cadre du contrôle sur la présence de nitrates et de résidus de produits phytopharmaceutiques dans et sur certaines espèces maraîchères et fruitières.

Annexe 8. Adresses utiles

Secrétariat Vegaplan.be asbl

Av. de Tervuren 182 bte 4
1150 Bruxelles
Tel: +32 (0)2 775 80 63
Fax: +32 (0)2 775 80 75
E-mail: info@vegaplan.be
Website: www.vegaplan.be

Pour les agriculteurs

Toutes cultures

Algemeen BoerenSyndicaat vzw (ABS)
Hendrik Consiencestraat 53A
8800 Roeselare
Tel: +32 (0)51 26.08 20
Fax: +32 (0)51 24 25 39
E-mail: abs.smw@skynet.be
Website: www.algemeenboerensyndikaat.be

Boerenbond (BB)
Dieststevest 40
3000 Leuven
Tel: +32 (0)16 28 61 01
Fax: +32 (0)16 28 61 09
E-mail: martine.tilkens@boerenbond.be
Website: www.boerenbond.be

Fédération Wallonne de l'Agriculture asbl (FWA)
Chaussée de Namur 47
5030 Gembloux
Tel: +32 (0)81 60 00 60
Fax: +32 (0)81 60 04 46
E-mail: fwa@fwa.be
Website: www.fwa.be

Betteraves sucrières

Confédération des Betteraviers Belges asbl (CBB)
bd Anspach, 111/Bte 10
1000 Bruxelles
Tel: +32 (0)2 513 68 98
Fax: +32 (0)2 512 19 88
E-mail: secretariat@cbb.be

Pour le négoce, l'industrie de la transformation et les criées

Général
PTMV asbl : Plate-forme de concertation pour la Transformation et le négoce des Matières premières et produits Végétaux asbl
av. de Tervuren, 182/bte 4
1150 Bruxelles
Tel: +32 (0)2 775 80 63
Fax: +32 (0)2 775 80 75
E-mail: info@vegaplan.be

Alimentation animale
Afpaca asbl
rue de l'Hôpital 31
1000 Bruxelles
Tel: +32 (0)2 512 09 55
Fax: +32 (0)2 514 03 51
E-mail: info@bemefa.be
Website : www.bemefa.be

Betteraves sucrières
Subel asbl
av. de Tervuren 182/b.4
1150 Bruxelles
Tel: +32 (0)2 775 80 69
Fax: +32 (0)2 775 80 75
E-mail: info@subel.be
Website: www.subel.be

Pommes de terre
Belgapom eb
rue de Spa 8
1000 Bruxelles
Tel: +32 (0)9 339 12 52
Fax: +32 (0)9 339 12 51
E-mail: belgapom@fvphouse.be
Website: www.belgapom.be

Chicorées
Cefi Belgium aibs
rue de la Sucrerie, 1
7740 Warcoing
Tel: +32 (0)69 55 32 35
Fax: +32 (0)69 55 32 34
E-mail: jcossement@cosucra.be

Céréales

Belgrain asbl
rue du Petit Pont, 574A
5400 Andenne
Tel: +32 (0)85 82 40 31
Fax: +32 (0)85 82 66 97
E-mail: j.wart@scam.be

ARMB eb
Mechelsesteenweg, 277
1800 Vilvoorde
Tel: +32 (0)2 254 85 64
Fax: +32 (0)2 751 04 48
E-mail: seincalza@kvbm-armb.be

Fruits & légumes (export)

Nubelt asbl
rue de Spa, 8
1000 Bruxelles
Tel: +32 (0)9 339 12 52
Fax: +32 (0)9 339 12 51
E-mail: veerle@fvphouse.be
Website: www.nubelt.be

Fruits & légumes pour le marché du frais (criées)

Verbond van de Belgische Tuinbouwveilingen (VBT)
Tiensevest 136
3000 Leuven
Tel: +32 (0)16 20 00 80
Fax: +32 (0)16 20 30 35
E-mail: vbtleuven@pi.be
Website: www.veiling.be

Légumes industriels

Vegebe asbl
rue de Spa, 8
1000 Bruxelles
Tel: +32 (0)9 339 12 52
Fax: +32 (0)9 339 12 51
E-mail: vegebe@fvphouse.be
Website: www.vegebe.be